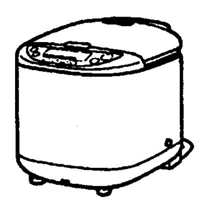
取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	01	02

1. 取扱説明書

型式名	RR-05MRT(A) RR-07MRT(A) RR-10MRT(A)

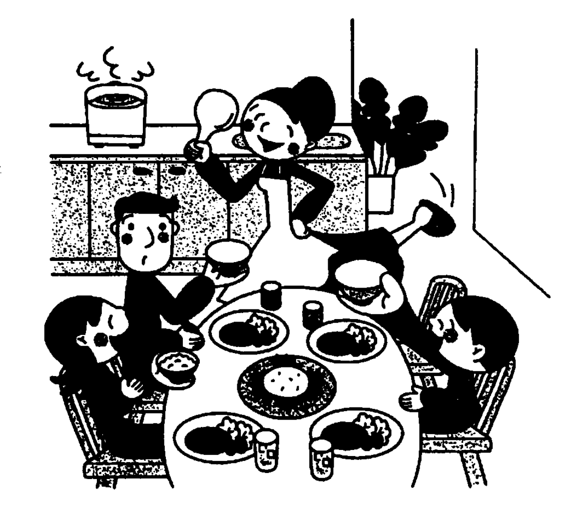


電子ジャー付ガス炊飯器 家庭用

品　名　RN-410TA-MCK・RN-414TA-MCK・RN-420TA-MCK
機器コード　11-080-03-00111　11-080-03-00112　11-080-03-00113

取扱説明書

保証書付



必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

TOKYO GAS

保　証　書

電子ジャー付ガス炊飯器
品　　名　RN-410TA-MCK、RN-414TA-MCK、RN-420TA-MCK
型 式 名　RR-05MRT(A)　RR-07MRT(A)　RR-10MRT(A)

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記の部品については、別途以下の年数を保証いたします。
   電装基板………3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   (1) 住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
   (2) 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
   (3) 器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
   (4) お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
   (5) 機器躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
   (6) 強い腐食性の空気環境に起因する不具合
   (7) 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
   (8) 火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
   (9) 電気、給水の供給トラブル等に起因する不具合
   (10) 指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
   (11) 本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住　　所			
電話番号			

■修理記録
この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ
1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

TRR07MRTA-05(00)
08.06

取扱説明書	RN−410TA−MCK RN−414TA−MCK RN−420TA−MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	02	2

ごあいさつ

このたびは東京ガスの電子ジャー付ガス炊飯器をお買い上げいただきまして、ありがとうございます。
●ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認の上、大切に保存してください。
●この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。
●本製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにて、再購入してください。



かまど炊きと同じおいしさ

1. 薪に負けないガスの強火
2. 炊飯かま全体をムラなくつつみ炊き
3. 羽釜と同じ5.5mmの鋳物厚釜
4. かまど炊き職人の技をマイコンが記憶

カニ穴やうっすらできるこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

お好み炊飯調節

カレーやおすしにはかためのあっさりごはん

お弁当には冷めてもおいしいやわらかめのもちもちごはん

かたさ・ねばり・こげめがお好みやメニューに合わせて調節できます。

炊き分けメニュー

白米
白米お急ぎ
炊き込み・おこわ
おかゆ
玄米

5種類の炊飯レパートリー

選べる保温

通常保温
一回の食事で食べきるとき
(少し高めの温度で保温)

長時間保温
次の食事まで保温するとき
(少し低めの温度で保温)

保温なし
炊き上がり後、自動的に保温したくないとき

再加熱
保温中のご飯をあたため直したいとき

調理タイマー

蒸しケーキなどのおやつが簡単に作れます。

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示は次のようになっています。内容をよくご理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生ずることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示については次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	発火注意　感電注意　高温注意
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	火気禁止　接触禁止　分解禁止
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。	電源プラグを抜く　換気せよ

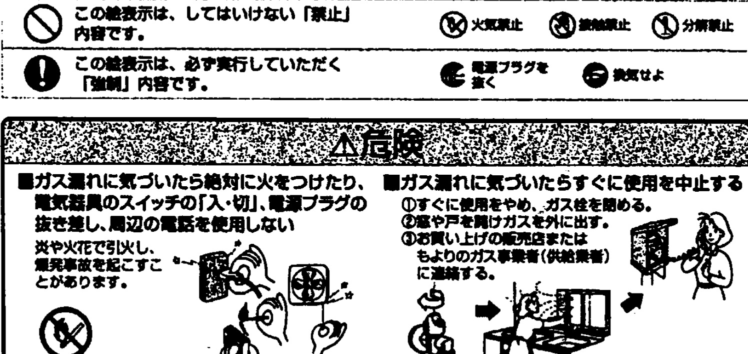
⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

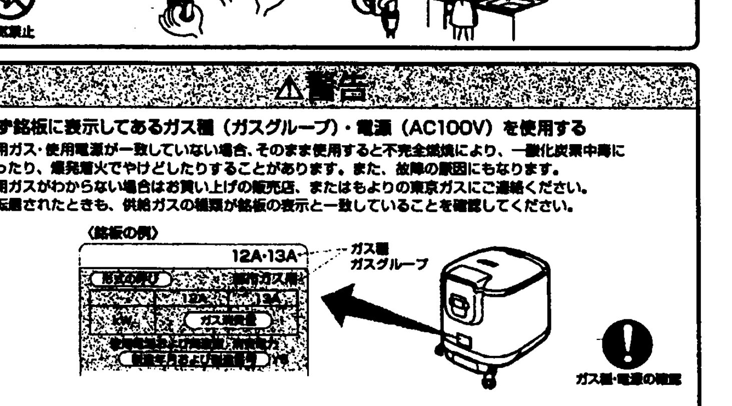


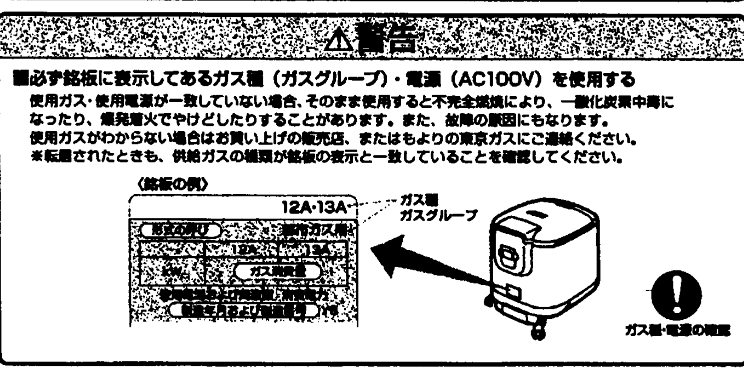
⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）・電源（AC100V）を使用する

使用ガス・使用電源が一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
※転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈銘板の例〉





⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められています。必ずお守りください。可燃物からの距離が近いと火災の原因となります。また可燃性の壁にステンレス板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

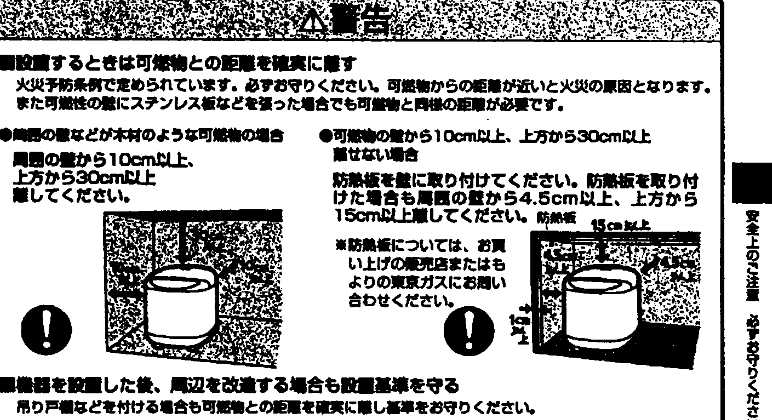
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

周囲の壁から10cm以上、上方から30cm以上離してください。

●可燃物の壁から10cm以上、上方から30cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。防熱板を取り付けた場合も周囲の壁から4.5cm以上、上方から15cm以上離してください。

※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

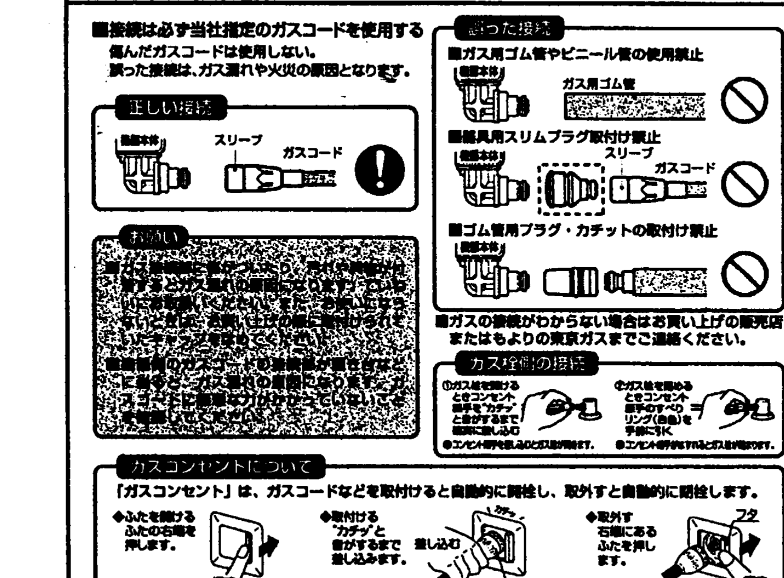


■機器を設置した後、周辺を改造する場合も設置基準を守る

吊り戸棚などを付ける場合も可燃物との距離を確実に離し基準をお守りください。

■接続は必ず当社指定のガスコードを使用する

傷んだガスコードは使用しない。
誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。



お願い

■ガス接続部に傷がついたり、ゴミや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取扱いください。また、お使いにならないときは、お買い上げの際に取付けられていたキャップを[illegible]てください。
■機器側のガスコードの接続部が[illegible]に触れるとガス漏れの原因になります。ガスコードに無理な力がかかっていないことを確認してください。

■ガスの接続がわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスまでご連絡ください。

ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

◆ふたを開ける　ふたの右端を押します。
◆取付ける　"カチッ"と音がするまで差し込みます。
◆取外す　右端にあるふたを押します。

取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	04	02

安全上のご注意 必ずお守りください



⚠警告

●機器の上や周囲に調理ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、調理油などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。
焦げたり燃えたりして火災の原因となります。

●絶対に改造・分解は行わない。
改造・分解は一酸化炭素中毒の恐れがあります。また、火災の原因になります。
分解禁止

●炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。
炊飯中・炊飯直後の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。
排気部高温注意
・炊飯中に持ち運ぶ場合はやけどにご注意ください。
・特に排気部は高温になりますので、本体下部を持ってください。

●機器を水につけたり、水をかけたりしない。
漏電・ショートして感電・発火の原因となります。
感電注意

●機器の周辺ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない。
引火して火災の原因となります。

●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。
不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。
発火注意

●地震、火災などの緊急の場合はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
ガス栓を閉じる

●炊飯かまをセットする時、燃焼部にしゃもじやスプーン等の異物がないことを確認する。
異常燃焼や火災の原因になります。
忘れていませんか?
発火注意

●新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。
火災の原因となります。
発火注意



⚠警告

●使用中の異常に気づいた場合。
①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はすぐに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②故障表示と処置方法（33ページ）・故障・異常の見分け方と処置方法（34・35ページ）に従い処置をする。
③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止しお買い上げの販売店またはもよりの東京ガスへ連絡する。
ガス栓を閉じる
外す
押す

●ガスコード・電源コードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源機器にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。
使用時は周囲が高温になり、ガスコード、電源コードがとけてガス漏れや感電の原因になります。

●ガスコードはガステーブルなどの他の熱源機器から15cm以上確実に離す。
距離が近いと高温になり、ガスコードがとけてガス漏れの原因になります。
15cm以上

●電源プラグのほこりはふき取る。
火災の原因となります。
乾いた布で

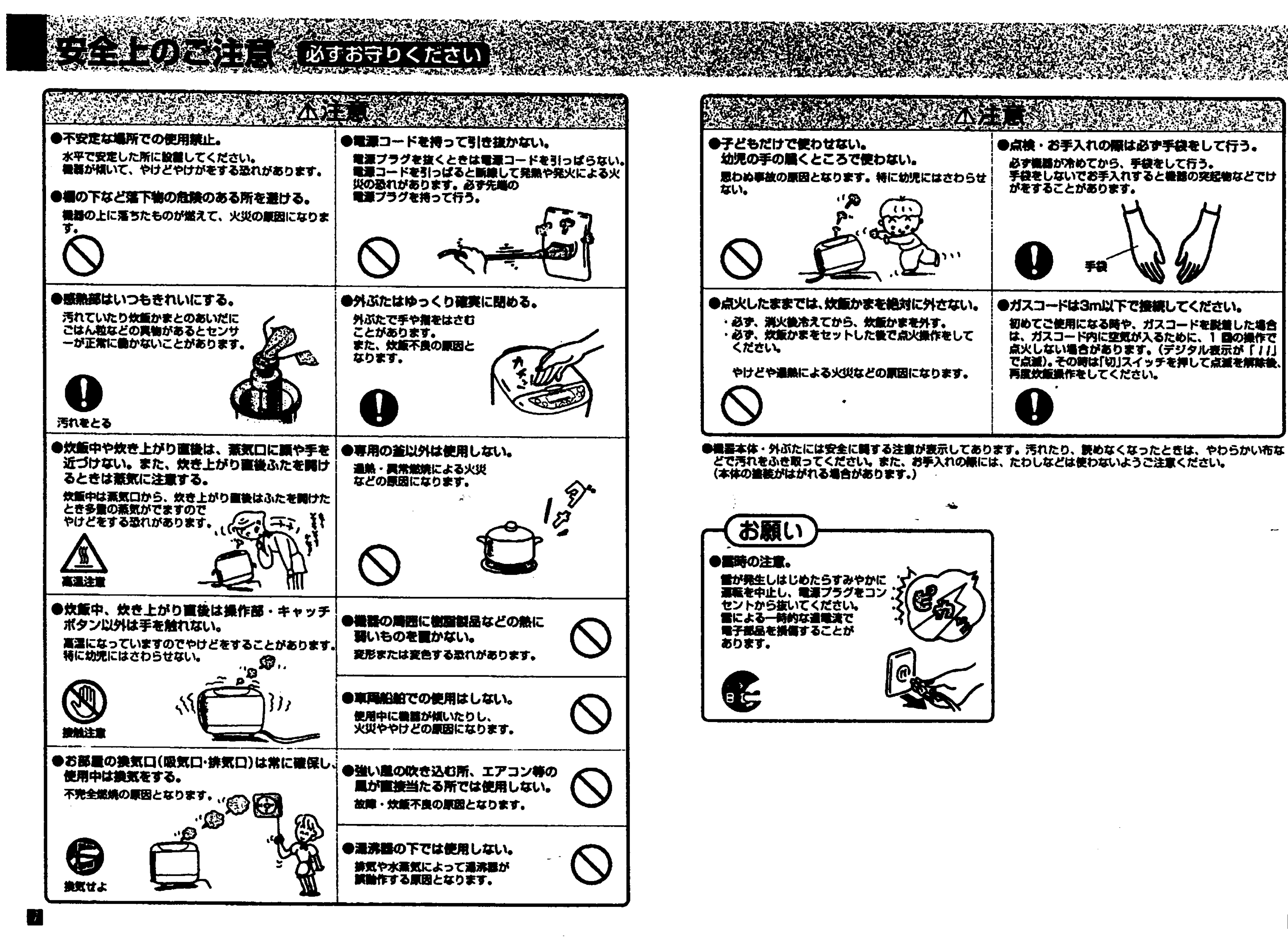
●電源プラグは根元まで完全に差し込む。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

●電源コードを切断して延長はしない。
電源コードがコンセントに届く範囲としてください。感電や火災などの原因となります。

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

●ぬれた手での抜き差しをしない。
ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。感電の原因になります。
コンセントに水などがかからないようにしてください。
ぬれ手禁止

●使用後は消火を確認する。
使用後は必ず(切)キー、炎マークが消灯し、消火していることを確かめてください。
ガス栓も閉じてください。



安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

●不安定な場所での使用禁止。
水平で安定した所に設置してください。
機器が傾いて、やけどやけがをする恐れがあります。

●棚の下など落下物の危険のある所を避ける。
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

●電源コードを持って引き抜かない。
電源プラグを抜くときは電源コードを引っぱらない。電源コードを引っぱると断線して発熱や発火による火災の恐れがあります。必ず先端の電源プラグを持って行う。

●感熱部はいつもきれいにする。
汚れていたり炊飯かまとのあいだにごはん粒などの異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。
汚れをとる

●外ぶたはゆっくり確実に閉める。
外ぶたで手や指をはさむことがあります。
また、炊飯不良の原因となります。

●炊飯中や炊き上がり直後は、蒸気口に顔や手を近づけない。また、炊き上がり直後ふたを開けるときは蒸気に注意する。
炊飯中は蒸気口から、炊き上がり直後はふたを開けたとき多量の蒸気がでますのでやけどをする恐れがあります。
高温注意

●専用の釜以外は使用しない。
過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。

●炊飯中、炊き上がり直後は操作部・キャッチボタン以外は手を触れない。
高温になっていますのでやけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせない。
接触注意

●機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない。
変形または変色する恐れがあります。

●車両船舶での使用はしない。
使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。

●お部屋の換気口(吸気口･排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。
不完全燃焼の原因となります。
換気せよ

●強い風の吹き込む所、エアコン等の風が直接当たる所では使用しない。
故障・炊飯不良の原因となります。

●湯沸器の下では使用しない。
排気や水蒸気によって湯沸器が誤動作する原因となります。

⚠注意

●子どもだけで使わせない。
幼児の手の届くところで使わない。
思わぬ事故の原因となります。特に幼児にはさわらせない。

●点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う。
必ず機器が冷めてから、手袋をして行う。
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。
手袋

●点火したままでは、炊飯かまを絶対に外さない。
・必ず、消火後冷えてから、炊飯かまを外す。
・必ず、炊飯かまをセットした後で点火操作をしてください。
やけどや過熱による火災などの原因になります。

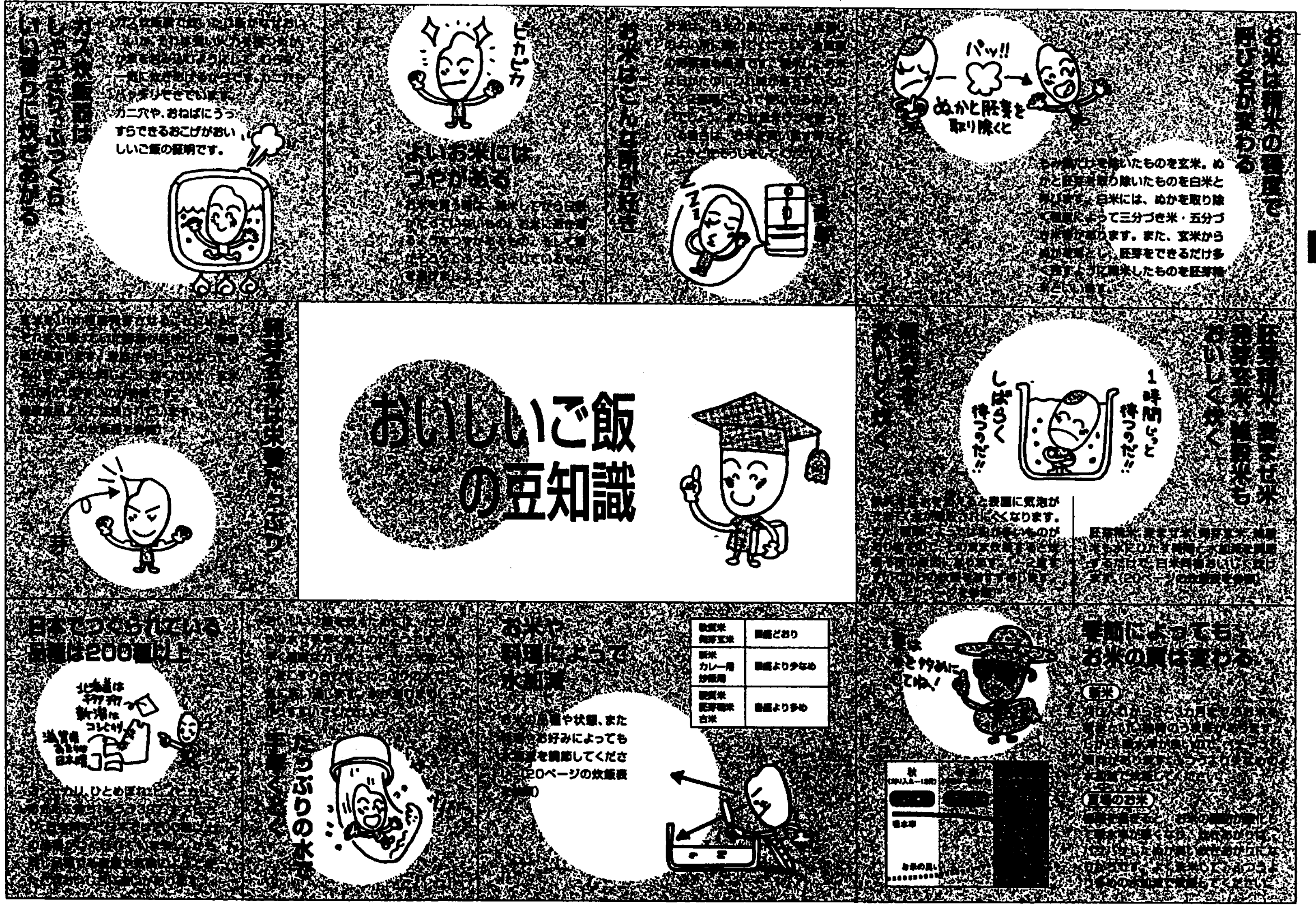
●ガスコードは3m以下で接続してください。
初めてご使用になる時や、ガスコードを脱着した場合は、ガスコード内に空気が入るために、1回の操作で点火しない場合があります。(デジタル表示が「 / / 」で点滅)。その時は｢切｣スイッチを押して点滅を解除後、再度炊飯操作をしてください。

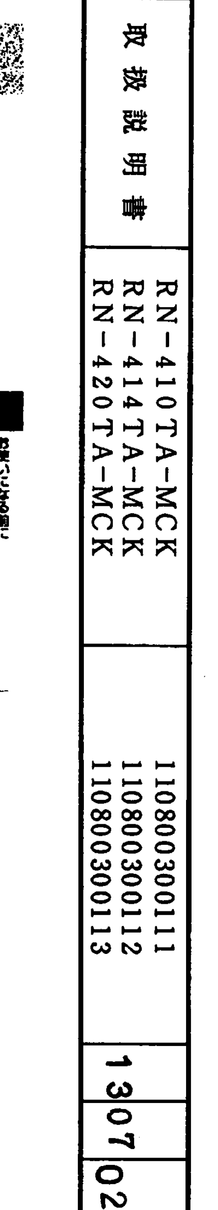
●機器本体・外ぶたには安全に関する注意が表示してあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、たわしなどは使わないようご注意ください。(本体の塗装がはがれる場合があります。)

お願い

●雷時の注意。
雷が発生しはじめたらすみやかに運転を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	06	02





取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	07	02

各部の名称

■本体

付属品

■操作部

ご注意
■約3分放置すると、表示部は自動的に消灯します。いずれかのキーを1回押すと表示部が点灯します。
■キーは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。
(「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。
時・分・◎キーは15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示することがあります。)
■キーを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。

■電源プラグをコンセントに差し込みます
表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。

保温／長時間 キー(保温選択キー)
- 保温したいときに押します。白米、白米 お急ぎ、玄米は炊きあがり後自動的に通常保温になります。
- 炊きあがり後、保温したくないときは、炊飯開始後1回押します。
- 長時間保温したいときは、通常保温開始後すぐに1回押します。
- 温調調理したいときに1回押します。

予約／時計 キー
- 現在時刻・予約時刻をセットするときに押します。
- 現在時刻をセットするときは約5秒間押します。

切 キー
- キーの押しまちがいやタイマー予約を取り消ししたいときに押します。
- タイマー予約の取り消しや炊飯・保温を中止したいときに押します。

炊飯／再加熱 キー
- 炊飯、予約炊飯、調理するときに押します。
- 保温中に押すと、ご飯をアツアツに温め直します。(保温中に1回押す)

炊飯中、再加熱中、調理中はキーが赤色に点灯します。

表示部
- 運転終了後、約3分放置すると、表示部は自動的に消灯します。いずれかのキーを1回押すと表示部が点灯します。

現在時刻(時計)表示
タイマー予約時刻表示
保温経過時間表示
調理タイマー設定時間表示

燃焼表示
火がついているとき表示します。
(炊飯中に中央の炎マークは消灯することもありますが故障ではありません。両側の炎マークは、炊飯中は常時点灯しています。)

時／－ キー 分／＋ キー
- 現在時刻・予約時刻合わせやねばり・かたさ・こげめ・調理時間・火力・温調温度の調節をするときに押します。

現在時刻・予約時刻合わせ。
ねばり・かたさ・こげめ・調理時間・火力・温調温度の調節

メニュー キー
- メニューを選ぶときに押します。
(キーを押すごとにメニューが変わります。)

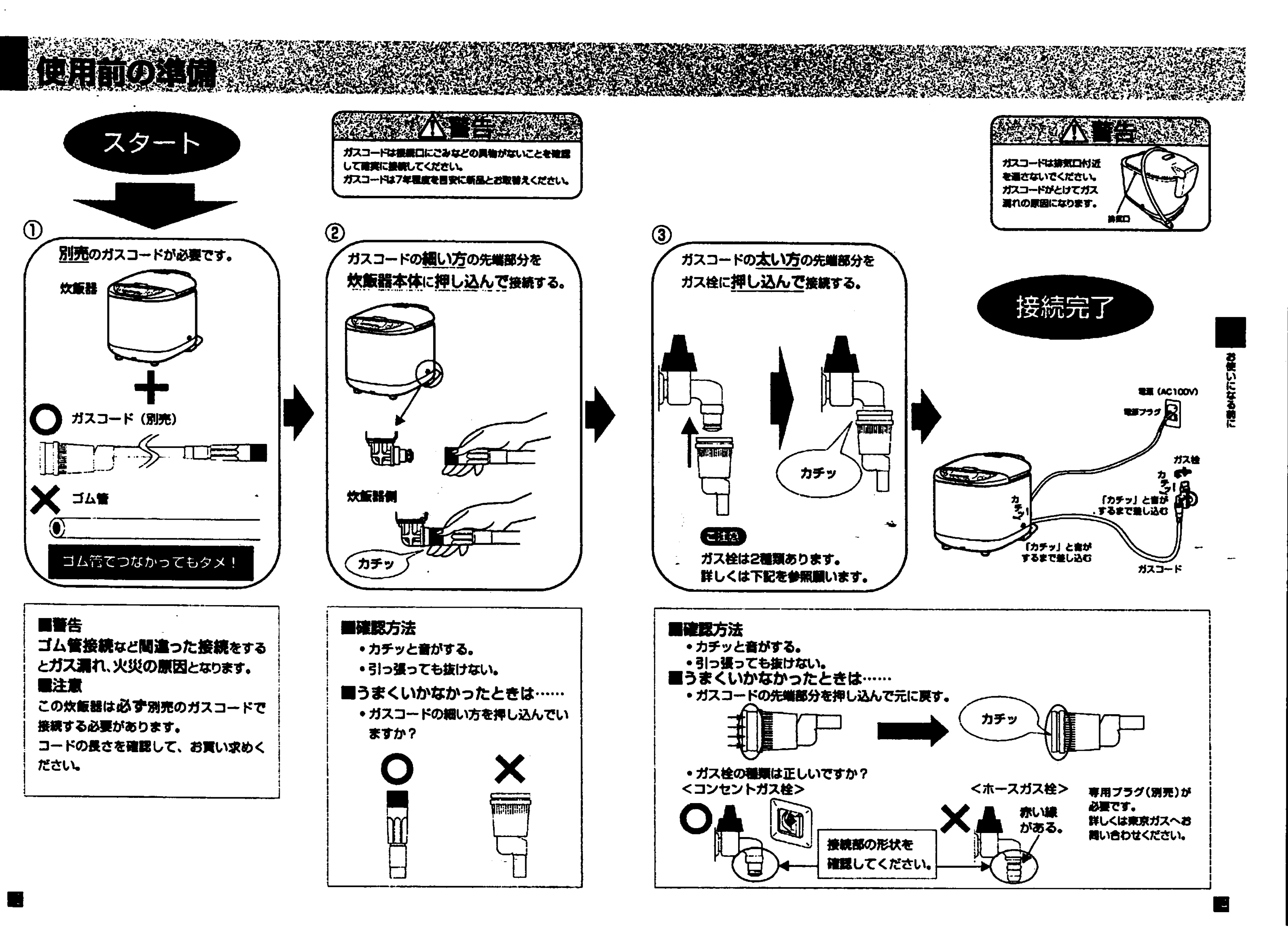
調節 キー
- 調節内容を選ぶときに押します。
(キーを押すごとに調節内容が変わります。調節は時キーと分キーで行います。)

お好み炊飯調節
ねばり → かたさ → こげめ → 確定

調理タイマー
調理時間 → 火力 → こげめ

温調調理タイマー
調理時間 → 温調温度

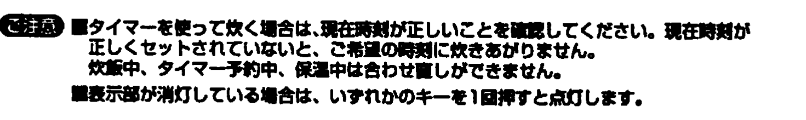
取扱説明書	RN－410TA-MCK RN－414TA-MCK RN－420TA-MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	08	02

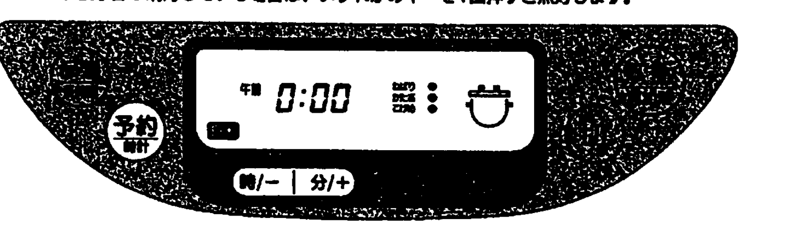


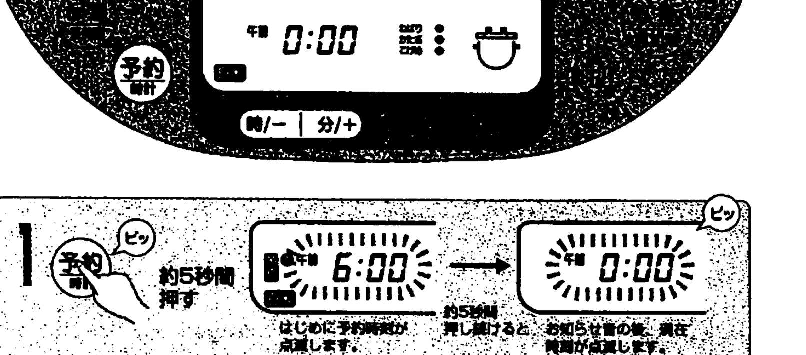
取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	09	02

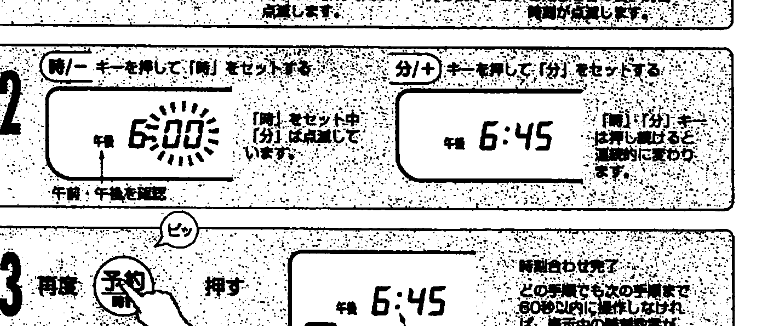
時計の合わせかた

ご注意 ■タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しいことを確認してください。現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。
炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。
■表示部が消灯している場合は、いずれかのキーを1回押すと点灯します。









※1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約24時間時計機能は動いています。
表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。
※現在時刻は室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、「時計の合わせかた」で合わせ直してください。

お米の準備

炊飯には、2通りの炊き方があります。
1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

※お米の種類によって、水にひたす時間、炊飯できる量が異なります。（20ページの炊飯表を参照）

1 付属の計量カップでお米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で（白米用/黄色）約180ml（1合）です。（無洗米専用/ピンク）約170mlです。

○良い例　×悪い例

• 計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上がりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 お米をとぐ

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
• とぎ足りないとニオイ、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
• 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。

お願い
• 炊飯かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどでお米をといでください。

3 水加減する

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水をいれる。

例：　3カップの白米を炊くとき

「3」まで水をいれる

[水加減の合わせかた]
やわらかめ（多め）
ふつう
かため（少なめ）

• 炊飯かまの目盛はめやすです。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
（20ページの炊飯表を参照）
• 水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

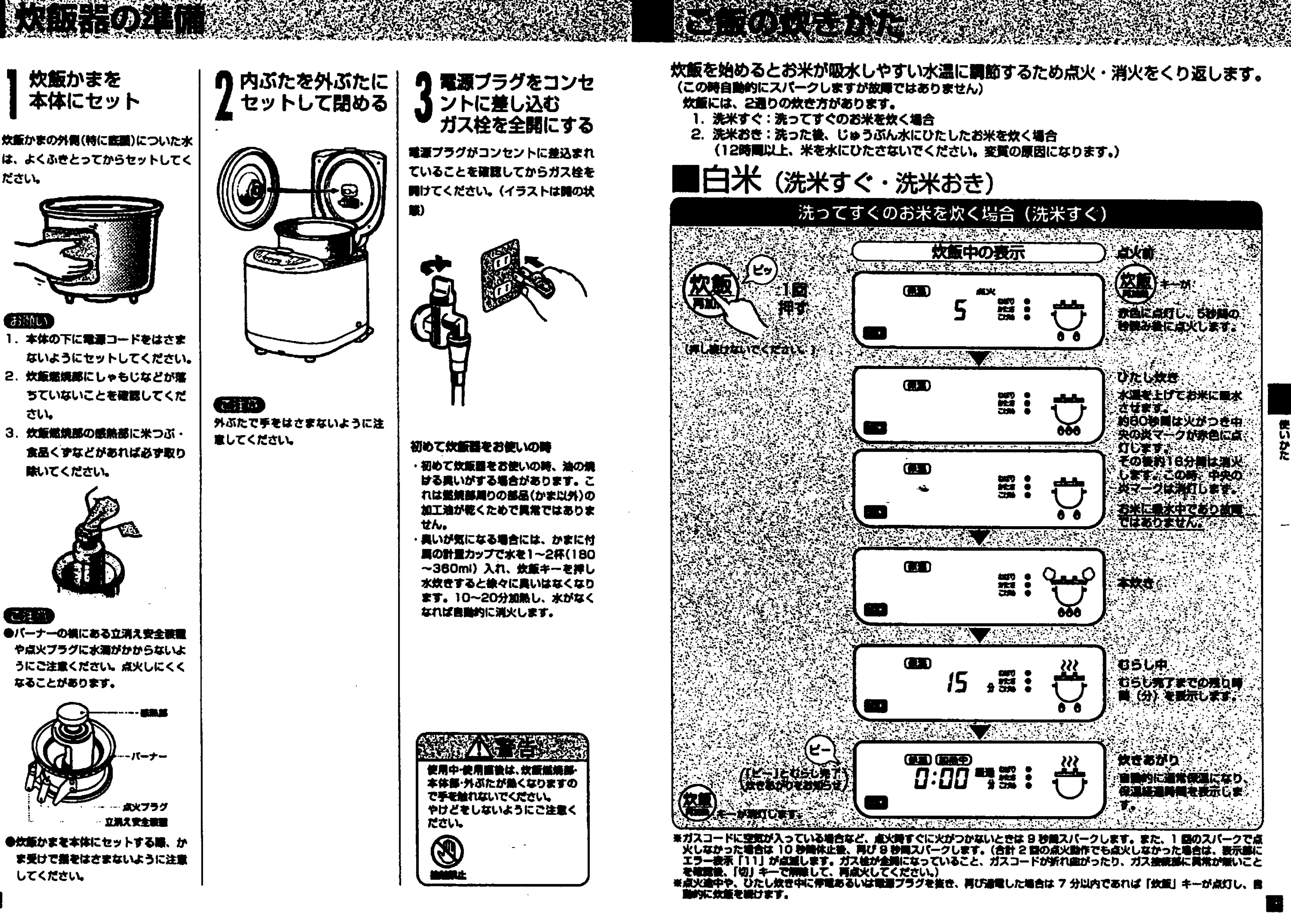
無洗米をおいしく炊くポイント

1. 無洗米専用計量カップでお米を計る
2. かき混ぜる
水を入れた後、軽くかき混ぜるとお米の周りの気泡が取れ、水を吸収しやすくなります。
3. 水を取り替える
水のにごりが多いときは水を数回取り替え、にごりを少なくしてから炊いてください。にごったまま炊くとふきこぼれ、こげ、かたいご飯など炊飯不良の原因になります。

※「洗米おき」で炊飯する場合は十分に「ひたしおき」をしてください。（目安　夏場 30 分以上、冬場 60 分以上）

使いかた

取扱説明書	RN−410TA−MCK RN−414TA−MCK RN−420TA−MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	10	02



炊飯器の準備

1 炊飯かまを本体にセット

炊飯かまの外側(特に底面)についた水は、よくふきとってからセットしてください。

お願い

1. 本体の下に電源コードをはさまないようにセットしてください。
2. 炊飯燃焼部にしゃもじなどが落ちていないことを確認してください。
3. 炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどがあれば必ず取り除いてください。

ご注意

●バーナーの横にある立消え安全装置や点火プラグに水滴がかからないようにご注意ください。点火しにくくなることがあります。

●炊飯かまを本体にセットする際、かま受けで指をはさまないように注意してください。

2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める

ご注意

外ぶたで手をはさまないように注意してください。

3 電源プラグをコンセントに差し込む ガス栓を全開にする

電源プラグがコンセントに差込まれていることを確認してからガス栓を開けてください。(イラストは開の状態)

初めて炊飯器をお使いの時

・初めて炊飯器をお使いの時、油の焼ける臭いがする場合があります。これは燃焼部周りの部品(かま以外)の加工油が乾くためで異常ではありません。
・臭いが気になる場合には、かまに付属の計量カップで水を1〜2杯(180〜360ml)入れ、炊飯キーを押し水炊きすると徐々に臭いはなくなります。10〜20分加熱し、水がなくなれば自動的に消火します。

⚠警告

使用中・使用直後は、炊飯燃焼部・本体部・外ぶたが熱くなりますので手を触れないでください。
やけどをしないようにご注意ください。

接触禁止

ご飯の炊きかた

炊飯を始めるとお米が吸水しやすい水温に調節するため点火・消火をくり返します。
(この時自動的にスパークしますが故障ではありません)

炊飯には、2通りの炊き方があります。

1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合
(12時間以上、米を水にひたさないでください。変質の原因になります。)

■白米(洗米すぐ・洗米おき)

洗ってすぐのお米を炊く場合(洗米すぐ)

点火前
炊飯 キーが赤色に点灯し、5秒間の秒読み後に点火します。

ひたし炊き
水温を上げてお米に吸水させます。
約60秒間は火がつき中央の炎マークが赤色に点灯します。
その後約16分間は消火します。この時、中央の炎マークは消灯します。
お米に吸水中であり故障ではありません。

本炊き

むらし中
むらし完了までの残り時間(分)を表示します。

炊きあがり
自動的に通常保温になり、保温経過時間を表示します。

※ガスコードに空気が入っている場合など、点火時すぐに火がつかないときは9秒間スパークします。また、1回のスパークで点火しなかった場合は10秒間休止後、再び9秒間スパークします。(合計2回の点火動作でも点火しなかった場合は、表示部にエラー表示「11」が点滅します。ガス栓が全開になっていること、ガスコードが折れ曲がったり、ガス接続部に異常が無いことを確認後、「切」キーで解除して、再点火してください。)
※点火途中や、ひたし炊き中に停電あるいは電源プラグを抜き、再び通電した場合は7分以内であれば「炊飯」キーが点灯し、自動的に炊飯を続けます。

ご飯の炊きかた

洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合（洗米おき）

炊飯（再加熱）ピッ ピピッ ゆっくり続けて2回押す（押し続けないでください。）

お米に水を吸わせる（ひたし炊き）工程を短縮するため、洗ってすぐのお米を炊く場合に比べ約12分早く炊きあがります。

炊飯中の表示

点火前
炊飯キーが赤色に点灯し、5秒間の秒読み後に点火します。「洗米おき」と表示されることを確認してください。

ひたし炊き
水温を上げてお米に吸水させます。
約60秒間は火がつき中央の炎マークが赤色に点灯します。
その後約4分間は消火します。この時、中央の炎マークは消灯します。
お米に吸水中であり故障ではありません。

本炊き

むらし中
むらし完了までの残り時間（分）を表示します。

炊きあがり
自動的に保温になり、保温経過時間を表示します。

ピー 「ピー」とむらし完了 炊きあがりをお知らせ

炊飯キーが消灯します。

ご注意

洗米後すぐのお米をこのモード（洗米おき）で炊くと、吸水不足のためかたくなるなどうまく炊けません。お急ぎの場合は白米お急ぎモードで炊飯してください。

※ガスコードに空気が入っている場合など、点火時すぐに火がつかないときは９秒間スパークします。また、１回のスパークで点火しなかった場合は10秒間休止後、再び９秒間スパークします。(合計２回の点火動作でも点火しなかった場合は、表示部にエラー表示「11」が点滅します。ガス栓が全開になっていること、ガスコードが折れ曲がったり、ガス接続部に異常が無いことを確認後、「切」キーで解除して、再点火してください。)

● 付属の炊飯かまを使用して、洗米マークが点滅する場合は、下記に従ってください。

• 感熱部や炊飯かま底面の感熱部受けが汚れていたり、異物がついていることがありますので、お手入れをしてください。（17・31・32ページ参照）

• 炊飯、保温、調理終了直後に続けて炊飯される場合は、機器および炊飯かまが冷えてから炊飯してください。

炊飯表

お米の種類	炊飯量（カップ） RN-410TA-MCK	RN-414TA-MCK	RN-420TA-MCK	釜の水位目盛に対する水加減	洗米おき時のお米のひたす時間 春～夏	秋～冬
白米	1~5.6	1~7.8	2~11	ふつう	30分以上	60分以上
新米	1~5.6	1~7.8	2~11	少なめ	約30分	約60分
古米	1~5.6	1~7.8	2~11	多め ※3	60分以上	90分以上
無洗米※1	1~5.6	1~7.8	2~11	ふつう	30分以上	60分以上
胚芽精米	1~3	1~5	2~7	多め ※3	60分以上	90分以上
分づき米(3·5·7分)	1~3	1~5	2~7	多め ※3	60分以上	90分以上
発芽玄米	1~5.6	1~7.8	2~11	ふつう	30分以上	60分以上
麦まぜ米※2	1~3	1~5	2~7	多め ※3	60分以上	90分以上

※1 無洗米の種類によっては、粉の多いものがあります。炊飯量の多い場合(5カップ以上)は、特によくすすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとふきこぼれたり、こげ、かたいご飯など炊飯不良の原因になることがあります。

※2 麦まぜ米の場合は、水加減が少ないとこげる場合があります。麦まぜ米、雑穀米は白米の10%未満の比率でまぜてください。10%以上では炊飯不良の原因になることがあります。

※3 水加減を多めにした場合はふき上がりが多くなりますが蒸気口をおかゆ・玄米専用のものと取り替えるとふきこぼれません。

●精米方法・銘柄によって炊き上がりに差があります。
●玄米は玄米炊飯モードで炊飯してください。（23ページ参照）
●ご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているため、おねばにうっすらとコゲ色がつくことがあります。
●「ねばり」・「かたさ」・「こげめ」はお好みやメニューに合わせて調節できます。(21ページ参照)
●強火で炊き上げるため米のデンプンがオブラート状の膜になり、かま側面につくことがあります。食べても問題はありません。

炊きあがりまでの時間の目安（気温・水温・米質により変化します）…………気温20℃、水温20℃の場合

型番	炊飯量（カップ）	時間（分） 洗米すぐ	洗米おき
RN-410TA-MCK	1~5.6	約44~46	約32~34
RN-414TA-MCK	1~7.8	約44~47	約32~35
RN-420TA-MCK	2~11	約45~50	約33~38

※お好み炊飯調節(21ページ参照)の設定により、炊飯時間は変化します。

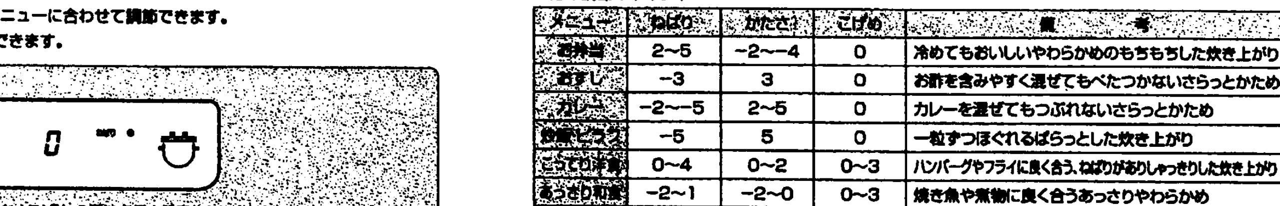
ここがポイント
●きちんとむらす　むらし中にふたを開けるとおいしいご飯になりません。
●余分な水分をとばす　むらしが終わったら底からふんわりとほぐしましょう。

使いかた

ご飯の炊きかた

■お好み炊飯調節

■カレーやおすしには、かためのあっさりごはん。お弁当には冷めてもおいしいやわらかめのもちもちごはん。
■ねばり・かたさ・こげめをお好みやメニューに合わせて調節できます。
■0を基準に5〜−5(11段階)まで調節できます。



※一度選んだ「ねばり・かたさ・こげめ」は記憶されますので毎回合わせる必要はありません。
次に変更するまで記憶されています。

お好み調節のポイント

メニュー	ねばり	かたさ	こげめ	備考
お弁当	2〜5	−2〜−4	0	冷めてもおいしいやわらかめのもちもちした炊き上がり
おすし	−3	3	0	お酢を含みやすく混ぜてもべたつかないさらっとかため
カレー	−2〜−5	2〜5	0	カレーを混ぜてもつぶれないさらっとかため
炒飯ピラフ	−5	5	0	一粒ずつほぐれるぱらっとした炊き上がり
こってり洋食	0〜4	0〜2	0〜3	ハンバーグやフライに良く合う、ねばりがありしゃっきりした炊き上がり
あっさり和食	−2〜1	−2〜0	0〜3	焼き魚や煮物に良く合うあっさりやわらかめ

※「ねばり」「かたさ」は水量・ひたし時間・お米の銘柄で変化します。あくまで目安にしてください。
※基準の「0」では、新米はやわらかめに、夏場のお米や古米はかために炊きあがりますのでお好みに合わせて調節してください。

お好み炊飯調節によるごはんの変化

	「+」調節	「−」調節
ねばり	もちもち	あっさり
かたさ	かため	やわらかめ
こげめ	こげ色つき(強)	こげ色なし(弱)

●洗米おそ炊飯での「かたさ」調節は炊飯かまの三角目盛りで行ってください。(16ページ参照)
●お好み炊飯調節で不足の場合は、水量も合わせて調節してください。
●調節を行うと炊飯時間が変わります。

調節できるメニュー

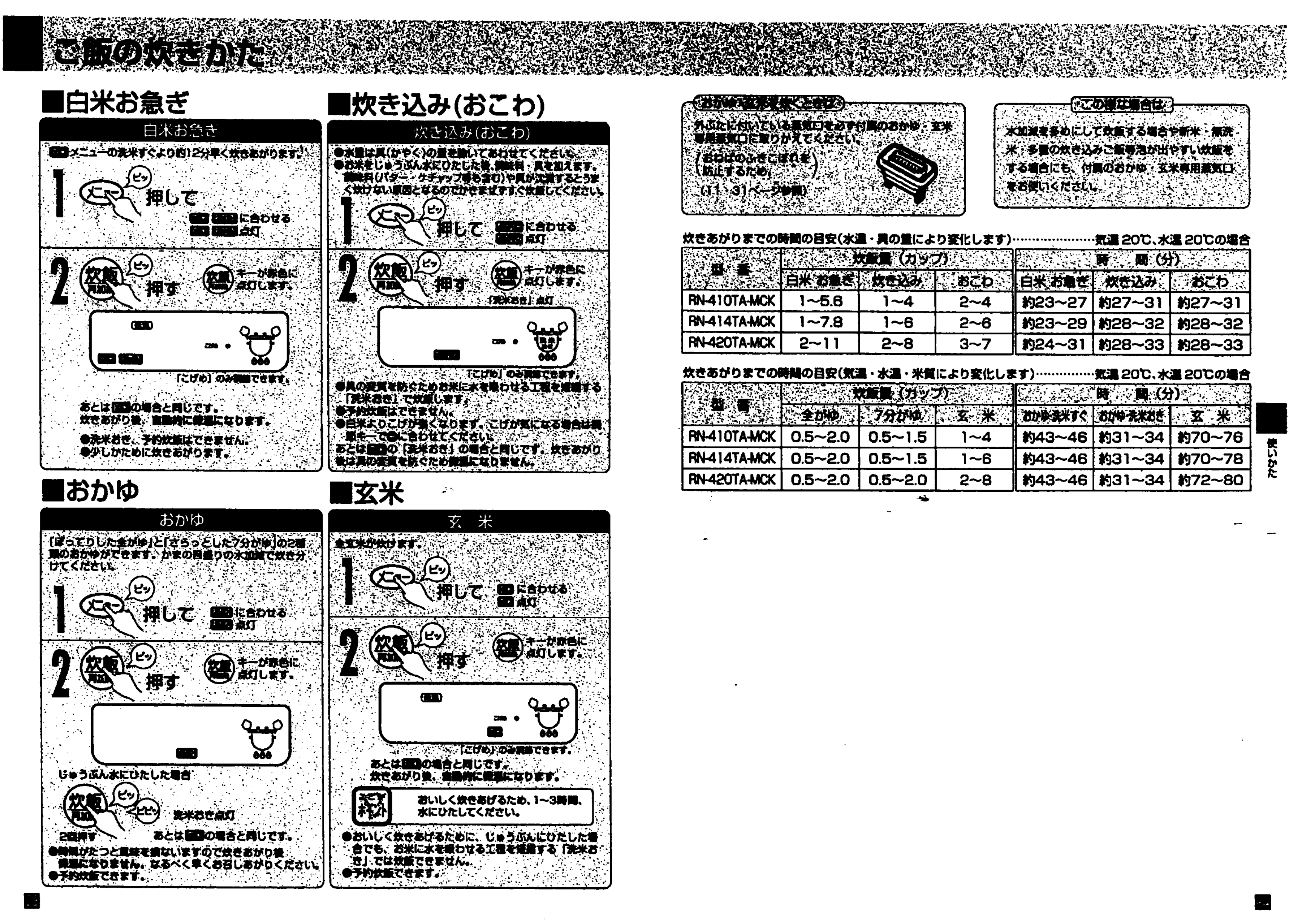
	ねばり	かたさ	こげめ
白米	○	○	○
白米お急ぎ	—	—	○
炊込み(おこわ)	—	—	○
おかゆ	—	—	—
玄米	—	—	○

白米 お急ぎ / 炊込み / 玄米 は「こげめ」のみ調節できます。

かたさの調節は水量で加減してください。

使いかた

取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	13	02



ご飯の炊きかた

■白米お急ぎ

白米お急ぎ

[illegible]メニューの洗米すぐより約12分早く炊きあがります。

1 メニュー（ピッ）押して [illegible]に合わせる [illegible]点灯

2 炊飯（ピッ）押す　キーが赤色に点灯します。

「こげめ」のみ調節できます。

あとは[illegible]の場合と同じです。
炊きあがり後、自動的に保温になります。

●洗米おき、予約炊飯はできません。
●少しかためにに炊きあがります。

■炊き込み(おこわ)

炊き込み(おこわ)

●水量は具(かやく)の量を除いてあわせてください。
●お米をじゅうぶん水にひたした後、調味料・具を加えます。調味料(バター・ケチャップ等も含む)や具が沈殿するとうまく炊けない原因となるのでかきまぜずすぐ炊飯してください。

1 メニュー（ピッ）押して [illegible]に合わせる [illegible]点灯

2 炊飯（ピッ）押す　キーが赤色に点灯します。「洗米おき」点灯

「こげめ」のみ調節できます。

●具の変質を防ぐためお米に水を吸わせる工程を短縮する「洗米おき」で炊飯します。
●予約炊飯はできません。
●白米よりこげが強くなります。こげが気になる場合は[illegible]で[illegible]に合わせてください。
あとは[illegible]の「洗米おき」の場合と同じです。炊きあがり後は具の変質を防ぐため保温になりません。

■おかゆ

おかゆ

「ぽってりした全がゆ」と「さらっとした7分がゆ」の2種類のおかゆができます。かまの目盛りの水加減で炊き分けてください。

1 メニュー（ピッ）押して [illegible]に合わせる [illegible]点灯

2 炊飯（ピッ）押す　キーが赤色に点灯します。

じゅうぶん水にひたした場合

炊飯（ピッ）（ピピッ）2回押す　洗米おき点灯
あとは[illegible]の場合と同じです。

●時間がたつと風味を損ないますので炊きあがり後保温になりません。なるべく早くお召しあがりください。
●予約炊飯できます。

■玄米

玄　米

全玄米が炊けます。

1 メニュー（ピッ）押して [illegible]に合わせる [illegible]点灯

2 炊飯（ピッ）押す　キーが赤色に点灯します。

「こげめ」のみ調節できます。

あとは[illegible]の場合と同じです。
炊きあがり後、自動的に保温になります。

ヒント ポイント　おいしく炊きあげるため、1～3時間、水にひたしてください。

●おいしく炊きあげるために、じゅうぶんにひたした場合でも、お米に水を吸わせる工程を短縮する「洗米おき」では炊飯できません。
●予約炊飯できます。

おかゆ・玄米を炊くときは

外ぶたに付いている蒸気口をはずし付属のおかゆ・玄米専用蒸気口に取りかえてください。
（おねばのふきこぼれを防止するため）
（11・31ページ参照）

この様な場合は

水加減を多めにして炊飯する場合や新米・無洗米、多量の炊き込みご飯等泡が出やすい炊飯をする場合にも、付属のおかゆ・玄米専用蒸気口をお使いください。

炊きあがりまでの時間の目安(水温・具の量により変化します)……………気温20℃、水温20℃の場合

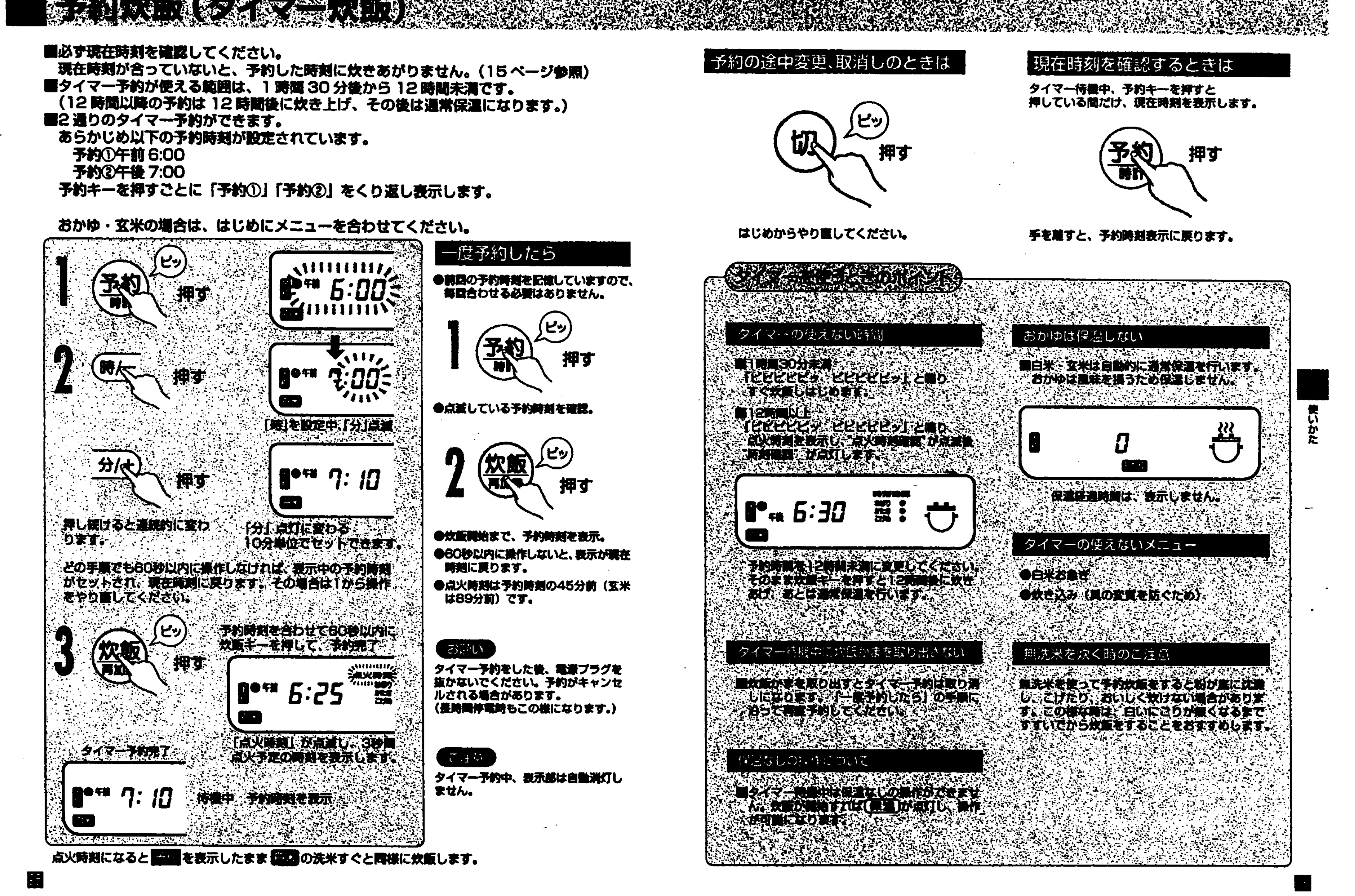
品　番	炊飯量（カップ）			時　間（分）		
	白米お急ぎ	炊き込み	おこわ	白米お急ぎ	炊き込み	おこわ
RN-410TA-MCK	1～5.6	1～4	2～4	約23～27	約27～31	約27～31
RN-414TA-MCK	1～7.8	1～6	2～6	約23～29	約28～32	約28～32
RN-420TA-MCK	2～11	2～8	3～7	約24～31	約28～33	約28～33

炊きあがりまでの時間の目安(気温・水温・米質により変化します)……………気温20℃、水温20℃の場合

品　番	炊飯量（カップ）			時　間（分）		
	全がゆ	7分がゆ	玄　米	おかゆ洗米すぐ	おかゆ洗米おき	玄　米
RN-410TA-MCK	0.5～2.0	0.5～1.5	1～4	約43～46	約31～34	約70～76
RN-414TA-MCK	0.5～2.0	0.5～1.5	1～6	約43～46	約31～34	約70～78
RN-420TA-MCK	0.5～2.0	0.5～2.0	2～8	約43～46	約31～34	約72～80

使いかた

取扱説明書	RN－410TA-MCK RN－414TA-MCK RN－420TA-MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	14	02



予約炊飯（タイマー炊飯）

■必ず現在時刻を確認してください。
現在時刻が合っていないと、予約した時刻に炊きあがりません。（15ページ参照）
■タイマー予約が使える範囲は、1時間30分後から12時間未満です。
（12時間以降の予約は12時間後に炊き上げ、その後は通常保温になります。）
■2通りのタイマー予約ができます。
あらかじめ以下の予約時刻が設定されています。
予約①午前6:00
予約②午後7:00
予約キーを押すごとに「予約①」「予約②」をくり返し表示します。

おかゆ・玄米の場合は、はじめにメニューを合わせてください。

点火時刻になると ■ を表示したまま ■ の洗米すぐと同様に炊飯します。

一度予約したら

●前回の予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。

●点滅している予約時刻を確認。

●炊飯開始まで、予約時刻を表示。
●60秒以内に操作しないと、表示が現在時刻に戻ります。
●点火時刻は予約時刻の45分前（玄米は89分前）です。

お願い
タイマー予約をした後、電源プラグを抜かないでください。予約がキャンセルされる場合があります。
（長時間停電時もこの様になります。）

ご注意
タイマー予約中、表示部は自動消灯しません。

予約の途中変更、取消しのときは

はじめからやり直してください。

現在時刻を確認するときは

タイマー待機中、予約キーを押すと押している間だけ、現在時刻を表示します。

手を離すと、予約時刻表示に戻ります。

タイマー予約をするときのポイント

タイマーの使えない時間

■1時間30分未満
「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴り、すぐ炊飯しはじめます。
■12時間以上
「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴り、点火時刻を表示し、"点火時刻確認"が点滅後"時刻確認"が点灯します。

予約時間を12時間未満に変更してください。そのまま炊飯キーを押すと12時間後に炊きあげ、あとは通常保温を行います。

タイマー待機中に炊飯かまを取り出さない

■炊飯かまを取り出すとタイマー予約は取り消しになります。「一度予約したら」の手順に沿って再度予約してください。

保温なしの操作について

■タイマー待機中は保温なしの操作ができません。炊飯が開始すれば（保温）が点灯し、操作が可能になります。

おかゆは保温しない

■白米・玄米は自動的に通常保温を行います。おかゆは風味を損うため保温しません。

保温経過時間は、表示しません。

タイマーの使えないメニュー

●白米お急ぎ
●炊き込み（具の変質を防ぐため）

無洗米を炊く時のご注意

無洗米を使って予約炊飯をすると粉が底に沈殿し、こげたり、おいしく炊けない場合があります。この様な時は、白いにごりが無くなるまですすいでから炊飯をすることをおすすめします。

使いかた

取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	15	02

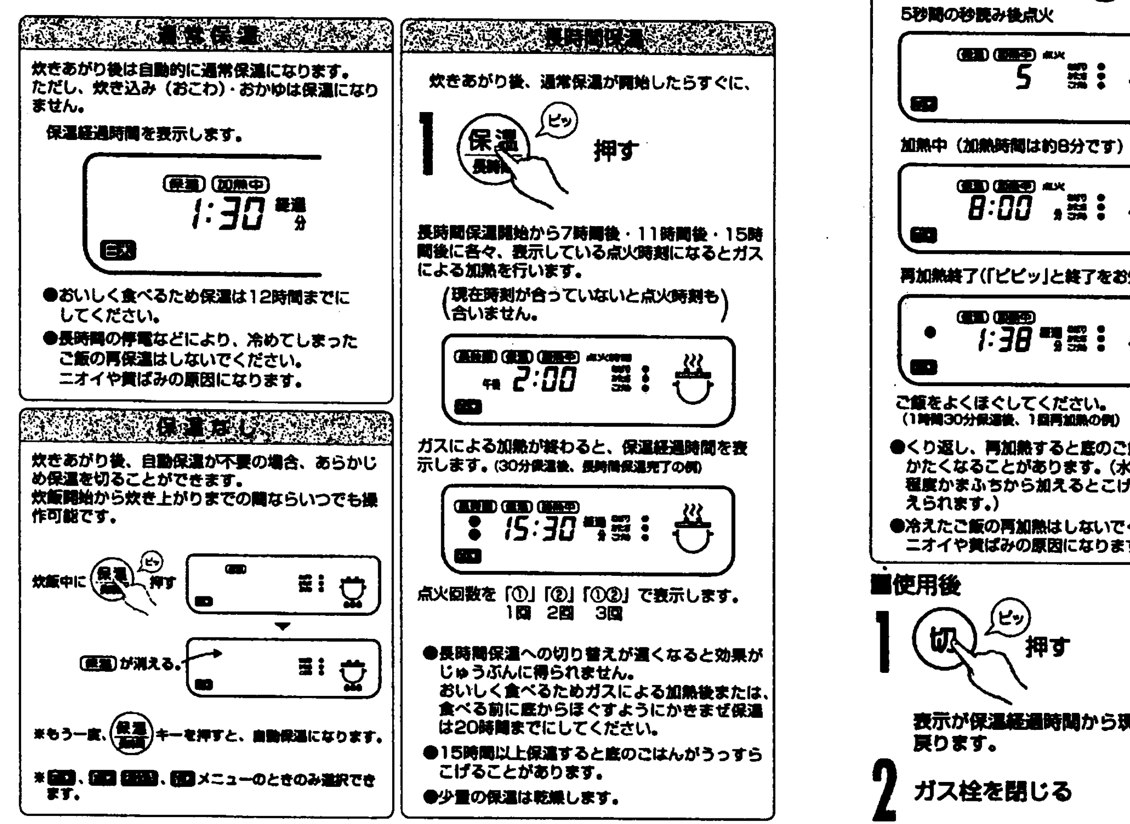
保温 ガス栓は、閉じないでください

炊きあがり後の保温は選択できます。

選べる保温

通常保温　一回の食事で食べきるとき（少し高めの温度で保温）
長時間保温　次の食事まで保温するとき（少し低めの温度で保温）
保温なし　炊き上がり後、自動的に保温したくないとき
再加熱　保温中のご飯をあたため直したいとき

お願い 炊飯かまがうきあがらないように注意する
ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯かまがうきあがると、保温が切れることがありますのでご注意ください。



通常保温

炊きあがり後は自動的に通常保温になります。ただし、炊き込み（おこわ）・おかゆは保温になりません。

保温経過時間を表示します。

- おいしく食べるため保温は12時間までにしてください。
- 長時間の停電などにより、冷めてしまったご飯の再保温はしないでください。ニオイや黄ばみの原因になります。

保温なし

炊きあがり後、自動保温が不要の場合、あらかじめ保温を切ることができます。
炊飯開始から炊き上がりまでの間ならいつでも操作可能です。

※もう一度、保温キーを押すと、自動保温になります。

※ [illegible] メニューのときのみ選択できます。

長時間保温

炊きあがり後、通常保温が開始したらすぐに、

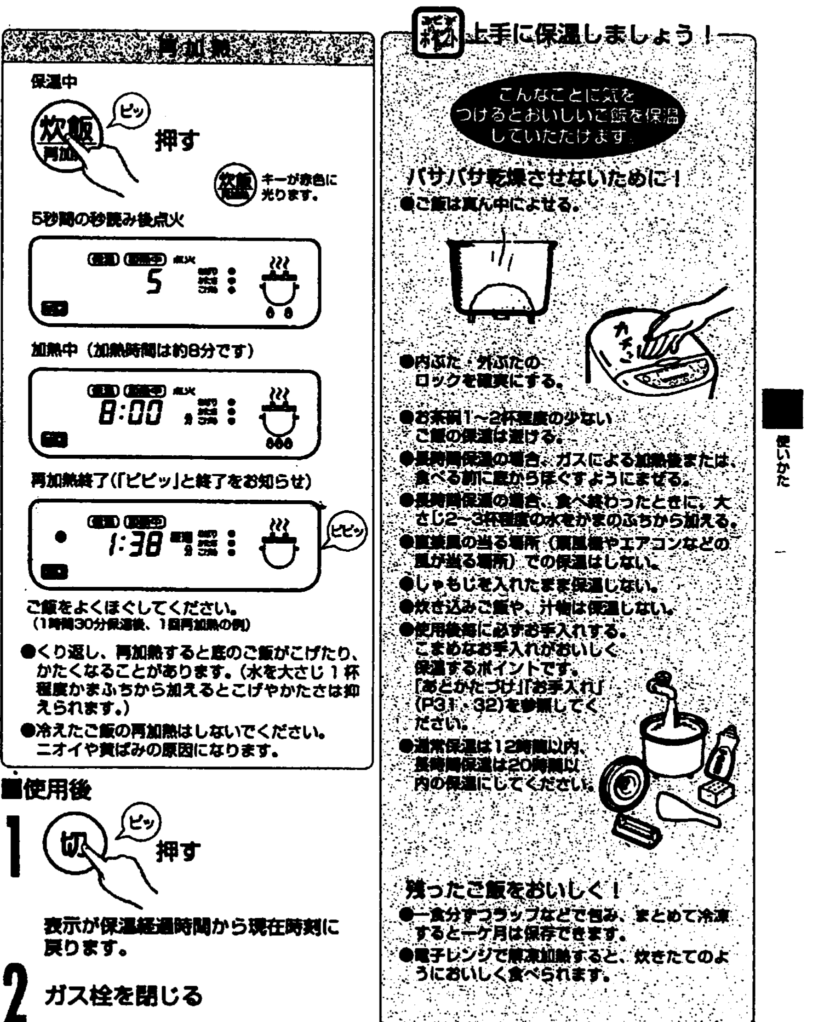
1 保温/長時間 押す

長時間保温開始から7時間後・11時間後・15時間後に各々、表示している点火時刻になるとガスによる加熱を行います。
（現在時刻が合っていないと点火時刻も合いません。）

ガスによる加熱が終わると、保温経過時間を表示します。（30分保温後、長時間保温完了の例）

点火回数を「①」「②」「①②」で表示します。
　　　　　1回　2回　3回

- 長時間保温への切り替えが遅くなると効果がじゅうぶんに得られません。
  おいしく食べるためガスによる加熱後または、食べる前に底からほぐすようにかきまぜ保温は20時間までにしてください。
- 15時間以上保温すると底のごはんがうっすらこげることがあります。
- 少量の保温は乾燥します。



再加熱

保温中

炊飯/再加熱 押す

炊飯キーが赤色に光ります。

5秒間の秒読み後点火

加熱中（加熱時間は約8分です）

再加熱終了（「ピピッ」と終了をお知らせ）

ご飯をよくほぐしてください。
（1時間30分保温後、1回再加熱の例）

- くり返し、再加熱すると底のご飯がこげたり、かたくなることがあります。（水を大さじ1杯程度かまふちから加えるとこげやかたさは抑えられます。）
- 冷えたご飯の再加熱はしないでください。ニオイや黄ばみの原因になります。

■使用後

1 切 押す

表示が保温経過時間から現在時刻に戻ります。

2 ガス栓を閉じる

ポイント 上手に保温しましょう！

こんなことに気をつけるとおいしいご飯を保温していただけます。

パサパサ乾燥させないために！

- ご飯は真ん中によせる。
- 内ぶた・外ぶたのロックを確実にする。
- お茶碗1～2杯程度の少ないご飯の保温は避ける。
- 長時間保温の場合、ガスによる加熱後または、食べる前に底から保ぐすようにまぜる。
- 長時間保温の場合、食べ終わったときに、大さじ2～3杯程度の水をかまのふちから加える。
- 直接風の当る場所（扇風機やエアコンなどの風が当る場所）での保温はしない。
- しゃもじを入れたまま保温しない。
- 炊き込みご飯や、汁物は保温しない。
- 使用後毎に必ずお手入れする。
  こまめなお手入れがおいしく保温するポイントです。
  「あとかたづけ」「お手入れ」（P31・32）を参照してください。
- 通常保温は12時間以内、長時間保温は20時間以内の保温にしてください。

残ったご飯をおいしく！

- 一食分ずつラップなどで包み、まとめて冷凍すると一ケ月は保存できます。
- 電子レンジで解凍加熱すると、炊きたてのようにおいしく食べられます。

使いかた

取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	16	02

調理タイマー

加熱時間と火力、こげめが設定できるので、手軽にプリンなどのおやつがつくれます。
(詳しくは別冊のごはんメニューをご覧ください。)

1 メニュー（ピッ）押して 調理タイマー に合わせる

最初は20分の標準タイマーが点灯します。

時/－・分/＋ キーで時間を調節してください。(最大60分までです)
※調理の内容に合わせて調節してください。

2 調節（ピッ）押す 火力を合わせます

時/－・分/＋ キーで火力を調節します。(火力は－4から0の5段階です)
※調理の内容に合わせて調節してください。

3 調節（ピッ）押す こげめのみ調節できます

時/－・分/＋ キーでこげめを調節してください。
※調理の内容に合わせて調節してください。

4 炊飯 再加熱（ピッ）押す 調理を開始します

炊飯 キーが赤色に点灯します。

点火 ▶ 調理中 ▶ 完了（ピー）

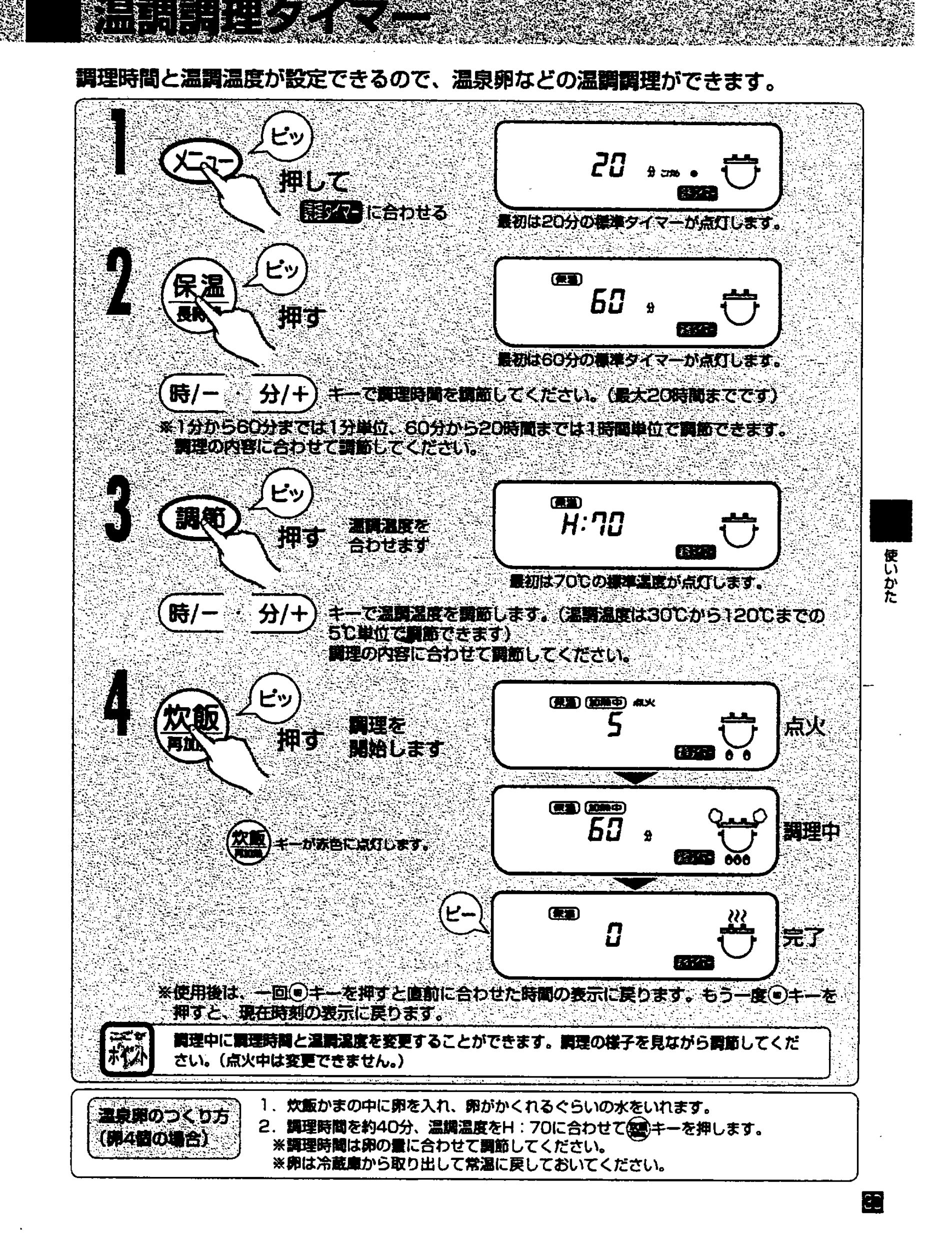
※使用後は、一回◉キーを押すと直前に合わせた時間の表示に戻ります。もう一度◉キーを押すと、現在時刻の表示に戻ります。

ここがポイント 調理中に時間と火力を変更することができます。調理の様子を見ながら調節してください。(点火中は変更できません。)

ご注意 (調理タイマー・温調調理タイマー使用時)
■塩焼きのような塩分の強い調理には使用しないでください。さびや変色の原因になります。
■シート状の落としぶたやポリ袋を使った調理には使用しないでください。内ぶたの蒸気穴を塞ぐ恐れがあります。

温調調理タイマー

調理時間と温調温度が設定できるので、温泉卵などの温調調理ができます。



1 メニュー（ピッ）押して 調理タイマー に合わせる

最初は20分の標準タイマーが点灯します。

2 保温 長時間（ピッ）押す

最初は60分の標準タイマーが点灯します。

時/－・分/＋ キーで調理時間を調節してください。(最大20時間までです)
※1分から60分までは1分単位、60分から20時間までは1時間単位で調節できます。
調理の内容に合わせて調節してください。

3 調節（ピッ）押す 温調温度を合わせます

最初は70℃の標準温度が点灯します。

時/－・分/＋ キーで温調温度を調節します。(温調温度は30℃から120℃までの5℃単位で調節できます)
調理の内容に合わせて調節してください。

4 炊飯 再加熱（ピッ）押す 調理を開始します

炊飯 キーが赤色に点灯します。

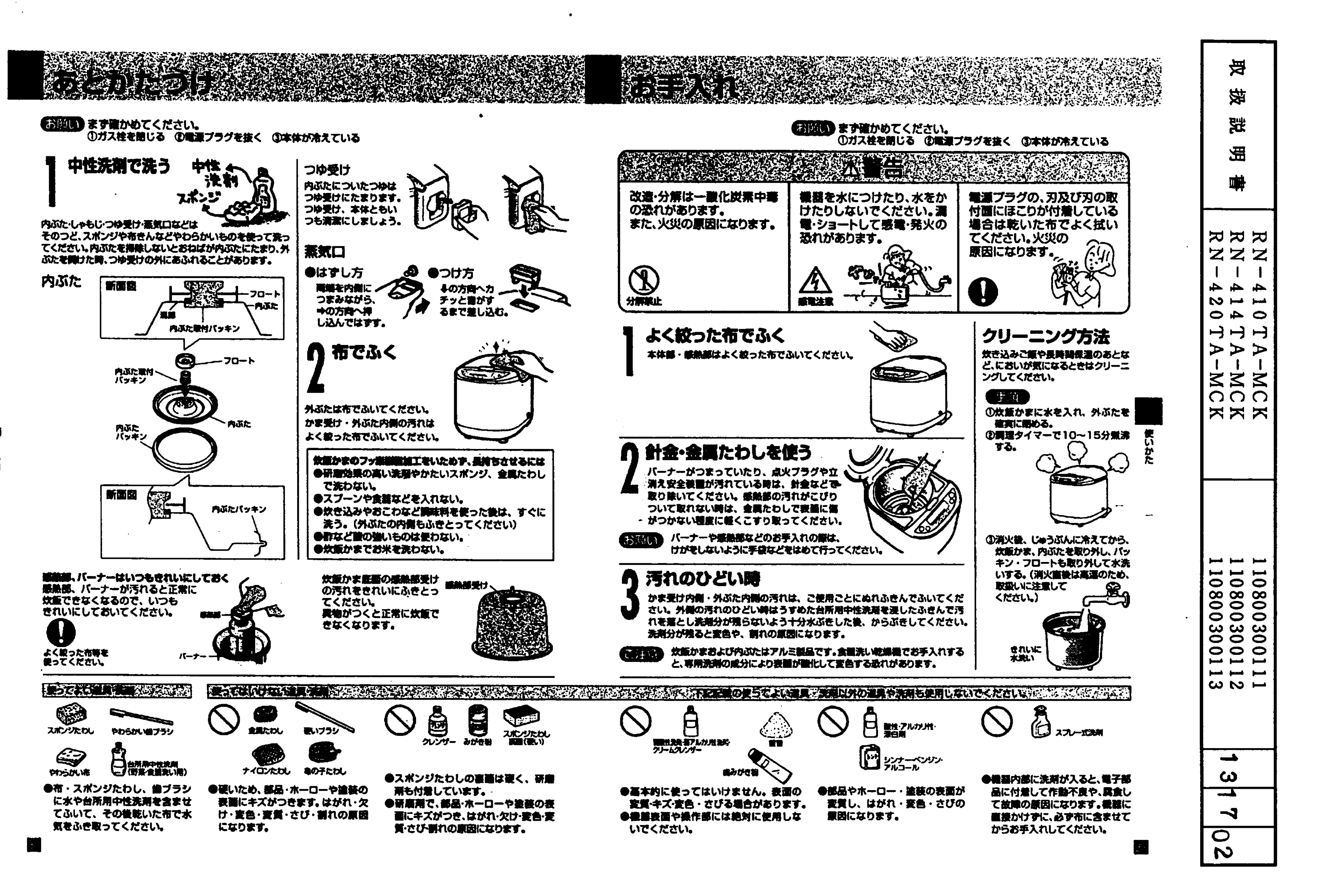
点火 ▶ 調理中 ▶ 完了（ピー）

※使用後は、一回◉キーを押すと直前に合わせた時間の表示に戻ります。もう一度◉キーを押すと、現在時刻の表示に戻ります。

ここがポイント 調理中に調理時間と温調温度を変更することができます。調理の様子を見ながら調節してください。(点火中は変更できません。)

温泉卵のつくり方 (卵4個の場合)
1. 炊飯かまの中に卵を入れ、卵がかくれるぐらいの水をいれます。
2. 調理時間を約40分、温調温度をH：70に合わせて炊飯キーを押します。
※調理時間は卵の量に合わせて調節してください。
※卵は冷蔵庫から取り出して常温に戻しておいてください。

取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	17	02



あとかたづけ

お願い まず確かめてください。
①ガス栓を閉じる　②電源プラグを抜く　③本体が冷えている

1 中性洗剤で洗う

内ぶた・しゃもじ・つゆ受け・蒸気口などはそのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。内ぶたを掃除しないとおねばが内ぶたにたまり、外ぶたを開けた時、つゆ受けの外にあふれることがあります。

内ぶた

つゆ受け

内ぶたについたつゆはつゆ受けにたまります。つゆ受け、本体ともいつも清潔にしましょう。

蒸気口

●はずし方
両端を内側につまみながら、⇒の方向へ押し込んではずす。

●つけ方
⇓の方向へカチッと音がするまで差し込む。

2 布でふく

外ぶたは布でふいてください。
かま受け・外ぶた内側の汚れはよく絞った布でふいてください。

炊飯かまのフッ素樹脂加工をいためず、長持ちさせるには
●研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わない。
●スプーンや食器などを入れない。
●炊き込みやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。（外ぶたの内側もふきとってください）
●酢など酸の強いものは使わない。
●炊飯かまでお米を洗わない。

感熱部、バーナーはいつもきれいにしておく
感熱部、バーナーが汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。

よく絞った布等を使ってください。

炊飯かま底面の感熱部受けの汚れをきれいにふきとってください。
異物がつくと正常に炊飯できなくなります。

お手入れ

お願い まず確かめてください。
①ガス栓を閉じる　②電源プラグを抜く　③本体が冷えている

⚠警告

改造・分解は一酸化炭素中毒の恐れがあります。 また、火災の原因になります。 分解禁止	機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。漏電・ショートして感電・発火の恐れがあります。 感電注意	電源プラグの、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は乾いた布でよく拭いてください。火災の原因になります。

1 よく絞った布でふく

本体部・感熱部はよく絞った布でふいてください。

2 針金・金属たわしを使う

バーナーがつまっていたり、点火プラグや立消え安全装置が汚れている時は、針金などで取り除いてください。感熱部の汚れがこびりついて取れない時は、金属たわしで表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。

お願い バーナーや感熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。

3 汚れのひどい時

かま受け内側・外ぶた内側の汚れは、ご使用ごとにぬれふきんでふいてください。外側の汚れのひどい時はうすめた台所用中性洗剤を浸したふきんで汚れを落とし洗剤分が残らないよう十分水ぶきした後、からぶきしてください。洗剤分が残ると変色や、割れの原因になります。

ご注意 炊飯かまおよび内ぶたはアルミ製品です。食器洗い乾燥機でお手入れすると、専用洗剤の成分により表面が酸化して変色する恐れがあります。

クリーニング方法

炊き込みご飯や長時間保温のあとなど、においが気になるときはクリーニングしてください。

手順
①炊飯かまに水を入れ、外ぶたを確実に閉める。
②調理タイマーで10～15分煮沸する。
③消火後、じゅうぶんに冷えてから、炊飯かま、内ぶたを取り外し、パッキン・フロートも取り外して水洗いする。（消火直後は高温のため、取扱いに注意してください。）

使いかた

使ってよい道具・洗剤

●布・スポンジたわし、歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

使ってはいけない道具・洗剤　下記記載の使ってよい道具・洗剤以外の道具や洗剤も使用しないでください。

●硬いため、部品・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。

●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。
●研磨剤で、部品・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。

●基本的に使ってはいけません。表面の変質・キズ・変色・さびる場合があります。
●機器表面や操作部には絶対に使用しないでください。

●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

故障・異常の見分け方と処置方法

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故障表示	原因	処置方法
00 が点滅	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	下記「停電したら」の炊飯中に約7分以上の停電のときの欄参照。 (切)キーを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。 電子レンジなどで温めなおしてください。
10 が点滅	●65分以上（玄米メニューのときは70分以上）バーナーが燃焼したとき。	(切)キーを押し、「切」にしてください。
11 が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。	(切)キーを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。 炊きあがりを確認し、再炊飯してください。（おいしく炊けない場合があります。）
12 が点滅	●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	
14 が点滅	●本体にふきんをかけるなどして、センサーが過熱したとき	(切)キーを押し、センサーが冷えてから再操作してください。

※上記の故障表示を始めると同時に「ピピピピピッ・ピピピピピッ」とブザーで知らせます。
※再び同じ状態になるときは、アフターサービスをお申し込みください。

24 31 32 70 71 72 73 が点滅	●センサー・スイッチ等が異常です。	(切)キーを押しても再使用できない場合はサービスマンによる点検が必要ですから、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスへご連絡ください。

■停電したら

（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。）

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊飯中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、(00)を表示します。 停止した場合は、(切)キーを押してから、(洗米)キーを2回押して（洗米おき）、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。	そのまま保温を続けます。（ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、(00)を表示します。）
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、(00)を表示することがあります。停止した場合は、(切)キーを押してから、(洗米)キーを2回押して（洗米おき）、再炊飯してください。	

■故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、
不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、
直ちにご使用を中止してじゅうぶんな点検をお願いします。

⚠警告
使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
①あわてず、ガス栓を閉じる。　②電源プラグを抜く。

[illegible]	[illegible]
[illegible]	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。 ➡電源プラグをコンセントに差し込む。 ●表示消灯中ではありませんか。 ➡いづれかのキーを1回押すと点灯します。
[illegible]	●停電が起こりませんでしたか。 ➡表示消灯中、停電が起こると、通電再開時は表示が自動で点灯しますが、異常ではありません。コンセントを抜き差しした場合も同様です。
[illegible]	●ガス栓が全開になっていますか。 ➡ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。
[illegible]	●現在時刻や予約時刻は、まちがっていませんか。 ➡時刻は正しくセットする。（15、25ページ参照）
[illegible]	●1時間30分未満の予約をしていませんか。 ➡炊飯に、約26～60分かかるため、すぐ炊きはじめます。
[illegible]	●12時間以上の予約をしていませんか。 ➡ひたし中の腐敗を防ぐため、12時間後には炊きあげ、保温します。
[illegible]	●ガス栓が全開になっていませんか。 ➡ガス栓を全開にする。
[illegible]	●ガスコードが折れていませんか。 ➡ガスコードの折れを直す。
[illegible]	●電源が入っていますか。 ➡電源プラグをコンセントに差込む。
[illegible]	●点火プラグや立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ➡水滴、ふきこぼれをふきとる。
[illegible]	●([illegible])キーを押しつづけていませんか。 ➡([illegible])キーが点灯したら手を離す。
[illegible]	●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ➡水滴・ふきこぼれをふきとる。 （消火に気づいたときは、すぐ(切)キーを押し、約1分間待ってから再点火してください。）
[illegible]	●洗米後ザルなどで水切りしていませんか。 ➡「洗米おき」炊きの場合、洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。
[illegible]	●無洗米を使っていませんか。（「洗米おき」炊きの場合） ➡1～2度すすいでから水に浸し、吸水させる。（10、16、20ページ参照） ➡無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
[illegible]	●ひたし時間は適正ですか。（「洗米おき」炊きの場合） ➡白米・無洗米・発芽玄米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・分づき米・麦まぜ米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分
[illegible]	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ➡計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛りで水加減する。 ➡無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
[illegible]	●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ➡蒸気のもれが多いとかたくなるので、変形した部分は交換してください。（有償）
[illegible]	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ➡計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛りで水加減する。 ➡無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
[illegible]	●無洗米を使っていませんか。 ➡「洗米おき」炊きの場合は十分に吸水させる。 ➡1～2度すすいでにごりをとる。（10、16、20ページ参照） ➡米量が多い場合は、特に念入りにすすぐ。

困ったときは

取扱説明書	RN－410TA－MCK RN－414TA－MCK RN－420TA－MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	19	02

故障・異常の見分け方と処置方法

[illegible]	[illegible]
[illegible]	●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒きちんと合っていないとふきこぼれるので、変形した部品は交換してください。(有償)
	●内ぶた、内ぶた取付パッキンなどはきれいに掃除していますか。 ⇒内ぶたの小さな穴がつまるとふきこぼれます。
	●ひたし時間は適正ですか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米・発芽玄米：春～夏は約 30 分、秋～冬は約 60 分 胚芽精米・分づき米・麦まぜ米・古米：春～夏は約 60 分、秋～冬は約 90 分
	●水加減は適正ですか。 ⇒水量を多めにする場合は蒸気口をおかゆ・玄米専用蒸気口と取り替える。
[illegible]	●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛りで水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。
[illegible] 少量炊飯でこげがでた場合は目盛りより少し多めに水を入れて下さい。 オブラート状の膜が釜の周囲に張るのは正常です。（お米から出たデンプンが膜になったものです）	●よく洗米していますか。無洗米は種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒ぬか分が残っているとこげるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
	●調味料などを入れていませんか。 ⇒炊きこみご飯はこげやすいので気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。
	●長時間ひたしていませんか。 ⇒ひたし時間が長いと粉米がかま底にたまり、こげやすくなります。
	●感熱部やかま底が汚れていませんか。 ⇒汚れていたらきれいにする。「あとかたづけ」「お手入れ」(31、32 ページ参照)
	●こげめ調節は適切ですか。 ⇒適切な調節にする。
[illegible]	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら、余分な水分をとばす。
	●長時間保温していませんか。 ●停電しませんでしたか。 ●しゃもじを入れたままか、冷ご飯・ご飯をつぎたして保温していませんか。 ●外ぶた、内ぶたがきっちりしまっていますか。 ●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒「上手に保温しましょう」(28 ページ参照)
	●よく洗米していますか。 ⇒ぬか分が残っているとニオイの原因になるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
[illegible]	●2秒以上炊飯かまが持ち上がったり、浮いたりした事はありませんか。
[illegible]	●保温なしになっていませんか。 ⇒炊飯中、表示部に[保温]の表示が出ていることを確認する。(27 ページ参照) ●感熱部や炊飯かま底面の感熱部受けが汚れていたり、異物がついていませんか。 ⇒安全機能がはたらき、自動保温になりません。汚れていたり、異物がついたら、きれいにする。(17、31、32 ページ参照) ●炊飯、保温、調理終了直後に続けて炊飯したりしていませんか。 ⇒安全機能がはたらき、自動保温になりません。機器および炊飯かまが冷えてから炊飯する。

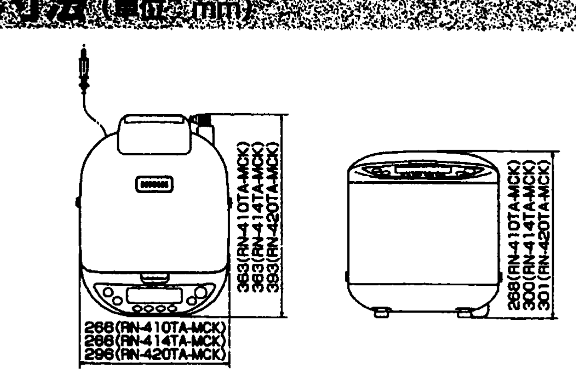
以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにご相談ください。

仕　様

[illegible]	RN-410TA-MCK	RN-414TA-MCK	RN-420TA-MCK
[illegible]	0.18～1.0(1～5.6) 0.17～0.95(1～5.6)無洗米	0.18～1.4(1～7.8) 0.17～1.33(1～7.8)無洗米	0.36～1.98(2～11) 0.34～1.87(2～11)無洗米
[illegible]	0.18～0.72(1～4)	0.18～1.08(1～6)	0.36～1.44(2～8)
[illegible]	2～4	2～6	3～7
[illegible]	0.5～2.0	0.5～2.0	0.5～2.0
[illegible]	0.5～1.5	0.5～1.5	0.5～2.0
[illegible]	1～4	1～6	2～8
[illegible]	268	300	301
[illegible]	266	266	296
[illegible]	363	363	393
[illegible]	8.0kg	8.5kg	9.3kg
[illegible]	ガスコード(小口径迅速継手)		
[illegible]	AC100V 50-60Hz		
[illegible]	18W	18W	18W
[illegible]	210W	210W	233W
[illegible]	1.0W以下	1.0W以下	1.0W以下
[illegible]	連続スパーク点火		
[illegible]	1.4m		
[illegible]	RR-05MRT(A)	RR-07MRT(A)	RR-10MRT(A)
[illegible]	2.15	2.15	2.15
[illegible]	2.00	2.00	2.00
[illegible]	計量カップ(白米・無洗米用各 1 個)・しゃもじ・蒸気口(おかゆ・玄米用) 取扱説明書(保証書付)・ごはんメニュー		

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

外形寸法（単位：mm）



取扱説明書	RN－410TA-MCK RN－414TA-MCK RN－420TA-MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	20	02

MEMO

消耗部品について

消耗部品はお買い求めの販売店、またはもよりの東京ガスでお買い求めください。

●炊飯かま（フッ素樹脂加工）

使っているうちに、色むら・ハガレができることがありますが食品衛生法の基準内で問題はありません。
ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。
また、炊飯かまが凸凹になっている場合は、炊飯かまの交換が必要です。

●その他の部品類

内ぶた、内ぶた取付パッキン、フロート、内ぶたパッキンの変形・破損・劣化などで、ご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。しゃもじ・つゆ受け・蒸気口なども同様です。

長期間使わないときは

電源プラグを抜き各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い求めになった際に取付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

アフターサービス（点検・修理）を依頼される前に

■「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉め電源プラグを抜いてから、お買い求めの販売店か東京ガスにご連絡ください。

※お申しつけの際は、次のことをお知らせください。

1. お客様名、住所、電話番号、道順
2. 品名……RN-410TA-MCK　機器コード 11-080-03-00111
   RN-414TA-MCK　機器コード 11-080-03-00112
   RN-420TA-MCK　機器コード 11-080-03-00113
3. 現象（できるだけ詳しく）
4. 訪問ご希望日

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびＬＰガスの区分があります。

⚠警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりのガス事業者（供給業者）にご相談ください。

■転居にともなう調整や改造に有する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

■当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに、無料修理に応ずることを約束いたします。（詳細は保証書をご覧ください。）
■保証書を紛失されますと保証期間内であっても修理費をいただく場合があります。

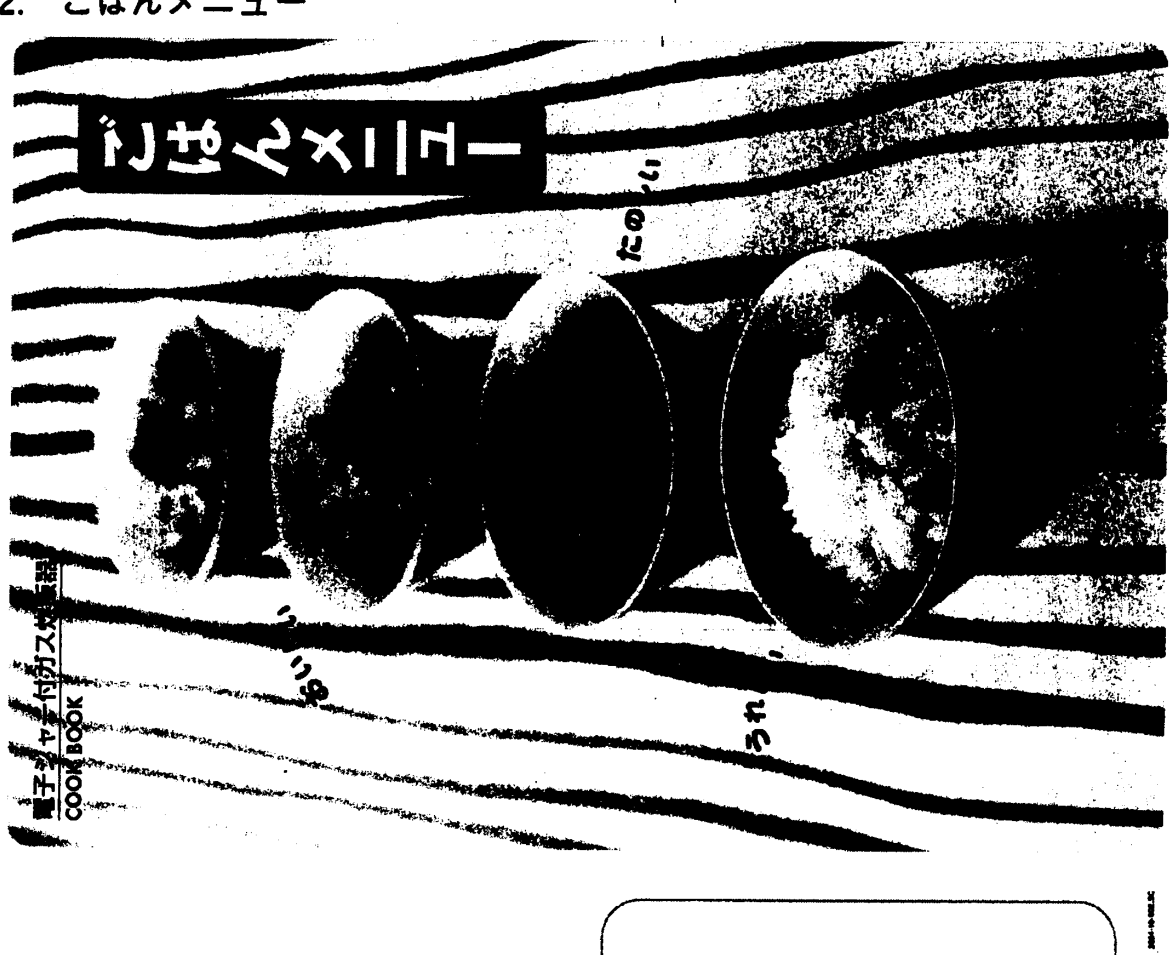
補修用性能部品の保有期間について

■補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）

アフターサービスなどの連絡先

■お買い上げの販売店か東京ガスにご連絡ください。
■別添の「連絡先」一覧表を参照してください。

2. ごはんメニュー



memo

この電子ジャー付ガス炊飯器では

かまど炊きのごはんのおいしさを科学的に追求しました。ガスの強火 を ファジィ制御 し、釜全体を つつみ炊き 、かまど炊きと同じ炊飯ができます。
毎日の＜白ごはん＞や＜炊き込みごはん＞、さらに「おこわ」「おかゆ」「玄米」も自動炊飯できます。しかも、ねばり・かたさ・こげめを選べるお好み炊飯調節や、便利な調理タイマー付。
それぞれの機能を上手に使って、ごはんメニューのレパートリーをふやしてください。

お米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で

白米用　約180mℓ
無洗米用　約170mℓ　です。

○良い例　×悪い例

■食品の材料・分量表示は

大さじ1 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・15mℓ
小さじ1 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・5mℓ

★少量・適量はお好みで加減してください。
★材料分量は目安ですから、ご家庭のお好みにあわせて加減してください。

●無洗米を炊くときは、必ず無洗米用計量カップを使用してください。
●お米の種類によっては炊飯できる量に制限があります。以下の炊飯表を参照してください。

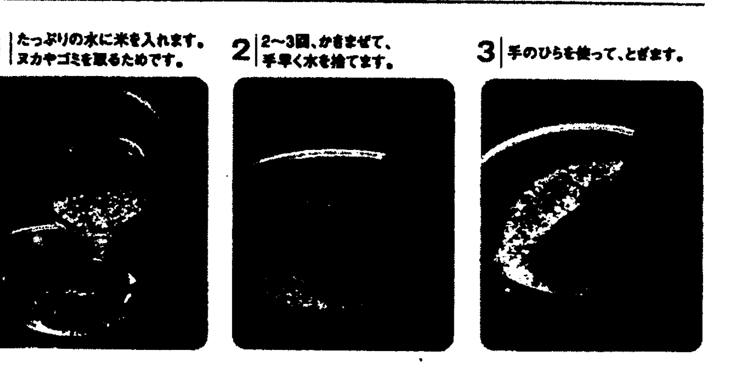
	1.0ℓ炊き	1.4ℓ炊き	2.0ℓ炊き
白米	1~5.6	1~7.8	2~11
新米	1~5.6	1~7.8	2~11
無洗米	1~5.6	1~7.8	2~11
古米	1~5.6	1~7.8	2~11
胚芽精米	1~3	1~5	2~7
分づき米	1~3	1~5	2~7
麦まぜ米	1~3	1~5	2~7
発芽玄米	1~5.6	1~7.8	2~11
白米お急ぎ	1~5.6	1~7.8	2~11
炊き込み	1~4	1~6	2~8
おこわ	2~4	2~6	3~7
全がゆ	0.5~2	0.5~2	0.5~2
7分がゆ	0.5~1.5	0.5~1.5	0.5~2
玄米	1~4	1~6	2~8

※玄米、おかゆを、水加減を多めにして炊飯する場合は、おかゆ 玄米専用蒸気口をお使いください。

1

お米の洗い方

1 たっぷりの水に米を入れます。ヌカやゴミを取るためです。
2 2~3回、かきまぜて、手早く水を捨てます。
3 手のひらを使って、とぎます。

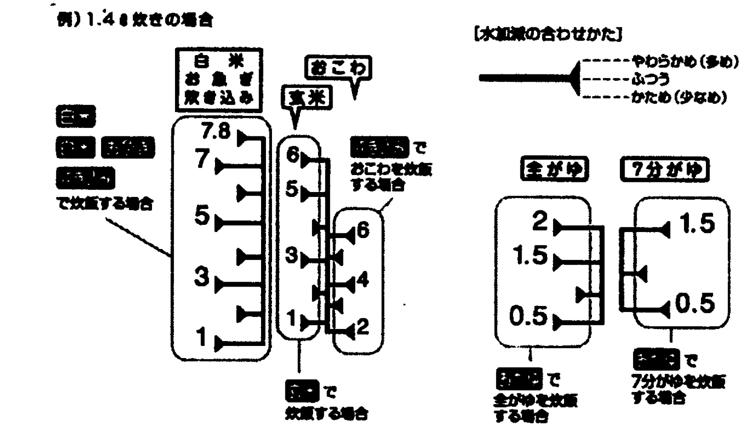


4 この後、水が澄んだ感じになるまで水をかえて洗います。（洗い方が不十分ですと、炊飯後、ヌカ臭さが残ることがあります。特に＜おすし＞＜お弁当＞用は丁寧に洗いましょう。）

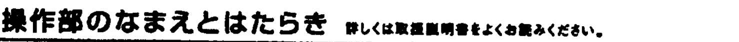
水加減をする

水加減は、お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水を入れます。平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。
（使用するメニューによって目盛が異なりますので、ご注意ください。）

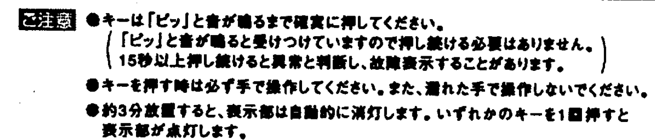
例）1.4ℓ炊きの場合



2

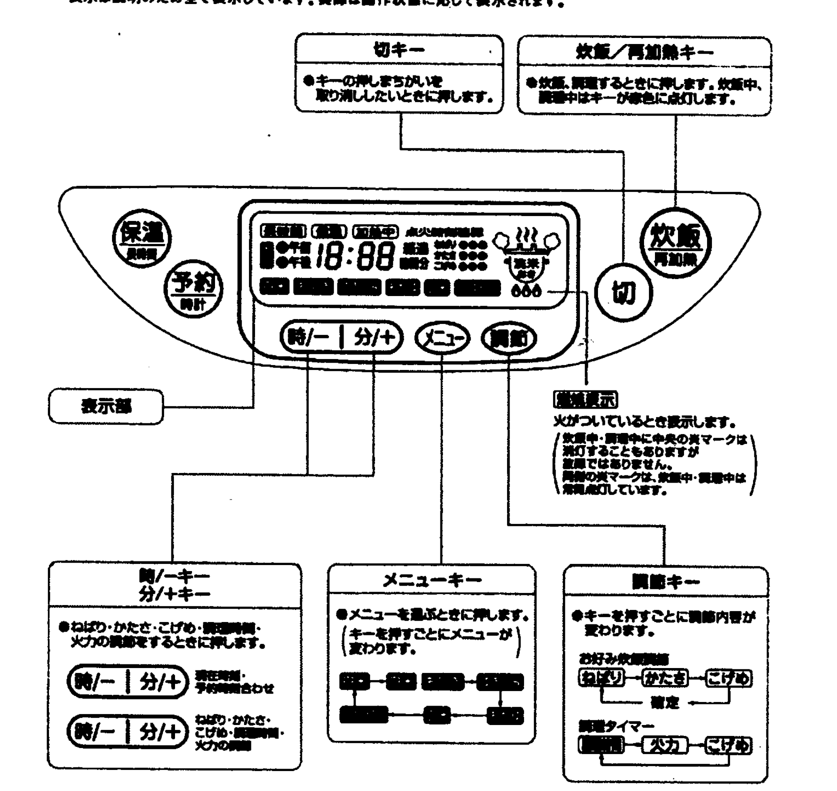


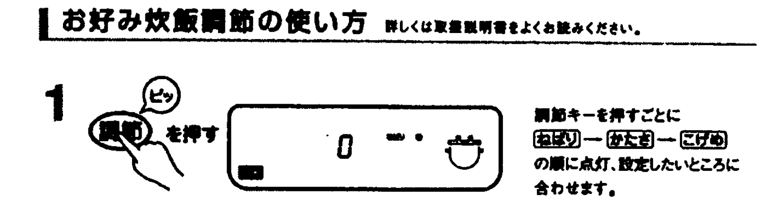
操作部のなまえとはたらき 詳しくは取扱説明書をよくお読みください。



ご注意 ●キーは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。
（「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示することがあります。）
●キーを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。
●約3分放置すると、表示部は自動的に消灯します。いずれかのキーを1回押すと表示部が点灯します。

■電源プラグをコンセントに差し込みます。
表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。

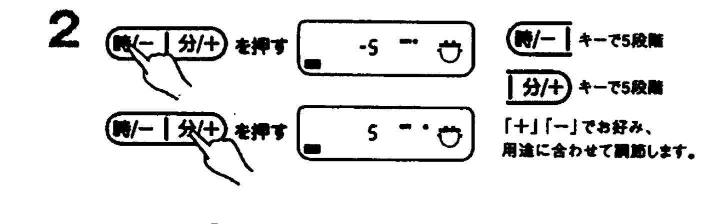




お好み炊飯調節の使い方 詳しくは取扱説明書をよくお読みください。

1 調節 を押す

調節キーを押すごとに ねばり ― かたさ ― こげめ の順に点灯、設定したいところに合わせます。



2 時/− | 分/+ を押す

時/− キーで5段階
分/+ キーで5段階
「+」「−」でお好み、用途に合わせて調節します。



3 再度 調節 を押す 設定完了 あとは 炊飯 を押して炊飯します。

炊飯 キーが緑色に点灯します。

●どの手順でも次の手順まで約5秒以内に調節しなければ、表示中の数字がセットされます。
※途中 切 キーを押すと取り消しとなり前回の設定に戻ります。

●一度設定したら記憶しているので毎回セットする必要はありません。
[ ] [ ]・[ ]・[ ]・[ ] はこげめのみ調節できます。

●お好み炊飯調節のポイント

メニュー	ねばり	かたさ	こげめ	炊きあがり
お弁当	2~5	−2~−4	0	冷めてもおいしい、やわらかめのもちもちしたごはん
おすし	−3	3	0	お酢を含みやすく混ぜてもべたつかないさらっとかためのごはん
カレー	−2~−5	2~5	0	カレーを混ぜてもつぶれないさらっとかためのごはん
炒飯・ピラフ	−5	5	0	一粒ずつほぐれるぱらっとしたかためのごはん
こってり洋食	0~4	0~2	0~3	ハンバーグやフライに良く合う、ねばりがありしゃっきりのごはん
あっさり和食	−2~1	−2~0	0~3	焼き魚や煮物に良く合うあっさりやわらかめのごはん

白ごはん

●1ℓ炊きの場合　1カップ～5.5カップ
●1.4ℓ炊きの場合　1カップ～7.8カップ
●2ℓ炊きの場合　2カップ～11カップ
］まで炊飯できます。

◆材料

米 …………………… 3カップ
水 …… 炊飯かまの水位目盛 白米 3

つくり方

1｜米は、洗って電子ジャー付ガス炊飯器の 炊飯かま に入れます。
2｜水を 水位目盛 白米 3 まで加えます。
3｜蓋をして、メニュー を押して 白米 にセットし、炊飯 を押します。
洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合（洗米おき）は、ゆっくり続けて2回 炊飯 を押します。
4｜炊きあがれば、全体を軽く混ぜ、器に盛ります。

水位目盛白米3▶ 7.8 7 5 3 1

すしめしのつくり方

すしめしは、炊きたての白ごはんに合わせ酢を合わせてつくります。すしの種類によって調味料の割り合いを微妙に調整します。下表をご参考に、わが家好みに味付けしてください。

つくり方

1 合わせ酢の調味料は早めに合わせます。
2 炊きたての白ごはんを飯切りに移し、
　1をしゃもじに受けながら、全体にかけます。
3 合わせ酢が全体になじむようにまぜます。
4 ウチワであおいで冷やし、ツヤを出します。

◆合わせ酢・調味料の割合

	米3カップ（4人分）	白ごはん約1kgに対して	
すしの種類	握りすし（関東風すしめし）	ちらしすし 巻きずし	いなりずし 押しずし（関西風すしめし）
酢	米の容量の12～15% 65～80ml	12～15% 65～80ml	12～15% 65～80ml
砂糖	米の容量の0～3% 0～16g	5% 27g	6% 32g
塩	米の容量の1.2% 6g	1.2～1.5% 6～8g	1.2～1.5% 6～8g

炊き込みごはん

●1ℓ炊きの場合　1カップ～4カップ
●1.4ℓ炊きの場合　1カップ～6カップ
●2ℓ炊きの場合　2カップ～8カップ
］まで炊飯できます。

和風は、塩味か、しょうゆ味の出し汁（または昆布出し汁）で炊きます。
洋風はブイヨンで、中国風はチキンスープで炊きます。季節の野菜やキノコ、魚介類を加えて楽しみましょう。

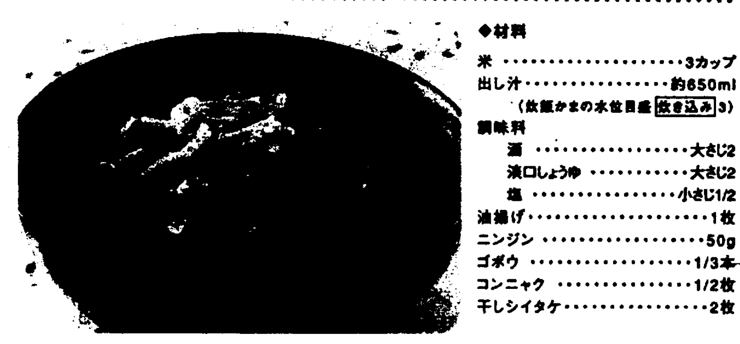
炊き込みごはんをおいしく炊くコツ

●具は味・色・形がバランスよいように切り方も揃えましょう。具の量は、米の容量の1/2以下が目安です。
●色を薄く仕上げる時は淡口しょうゆを使いましょう。

操作方法 メニュー を押して 炊き込み にセットし、炊飯 を押します。

※「炊き込みごはん」は、保温しないでください。

五目炊き込みごはん



◆材料

米 ……………………3カップ
出し汁 ……………………約650ml
（炊飯かまの水位目盛 炊き込み 3）
調味料
　酒 ……………………大さじ2
　淡口しょうゆ ……………大さじ2
　塩 ……………………小さじ1/2
油揚げ ……………………1枚
ニンジン ……………………50g
ゴボウ ……………………1/3本
コンニャク ……………………1/2枚
干しシイタケ ……………………2枚

つくり方

1｜油揚げは、油抜きをし、せん切りにします。
2｜ニンジン・コンニャクは、せん切りにし、サッとゆでます。
3｜ゴボウは、ささがきにし、アクを抜きます。
4｜干しシイタケは、戻して、せん切りにします。
5｜米は洗って、電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに入れ、調味料を加え、出し汁で 水位目盛り 炊き込み 3 まで水加減し、30分間浸漬します。
6｜一度全体を軽く混ぜ、1～4をのせ、蓋をして、メニュー を押して 炊き込み にセットし、炊飯 を押します。
7｜炊きあがれば、全体を混ぜ合わせます。

水位目盛炊き込み3▶ 7.8 7 5 3 1

取扱説明書	RN-410TA-MCK RN-414TA-MCK RN-420TA-MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	25	02

炊きおこわ

炊き込みいなりおこわ

◆材料　12個分

もち米……………………2カップ
(a)
　酒・濃口しょうゆ・砂糖・・各大さじ2
　みりん……………………大さじ1
　塩……………………小さじ1/2
　出し汁……………………カップ1

油揚げ……………………12枚
ホタテ貝柱（水煮缶詰約65g）1缶
生シイタケ……………………4枚
ニンジン……………………40g
出し汁……………………適量
キヌサヤ……………………適量

つくり方

1 | もち米は洗ってザルに上げて水気を切り、(a)に約1時間漬けます。
2 | 油揚げは熱湯を通して油抜きをし、一辺を切り、袋状に開きます。
3 | ホタテ貝柱はほぐし、缶汁はとっておきます。
4 | 生シイタケは石づきを取り7〜8mm角、ニンジンは皮をむき7〜8mm角の色紙切りにします。
5 | 1をザルに上げ、もち米と漬け汁に分けます。
6 | もち米にホタテ貝柱、4を合わせ、2に分け入れ袋の口を爪楊枝で止めます。
7 | 5の漬け汁にホタテの缶汁、出し汁を合わせカップ2にします。
8 | 電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに6を並べ7をまわし入れます。
9 | 蓋をして メニュー を押して 炊き込み にセットし、炊飯 を押します。
10 | キヌサヤは筋を取って茹で、斜めせん切りにします。
11 | 炊きあがれば爪楊枝を取って盛り付けます。



炊きおこわ

●1ℓ炊きの場合　2カップ〜4カップ
●1.4ℓ炊きの場合　2カップ〜5カップ
●2ℓ炊きの場合　3カップ〜7カップ
まで炊飯できます。

おこわをおいしく炊くポイント

●代表的な赤飯はアズキを固ゆでにして加えるのがポイントです。米の容量1に対し、具の量は1/2以下が目安です。
●おこわの水位目盛は、もち米100%の炊きおこわ用です。うるち米を混ぜる場合は、多めに水加減してください。

操作方法　メニュー を押して 炊き込み にセットし、炊飯 を押します。

※「おこわ」は、保温しないでください。

赤飯（アズキおこわ）



◆材料

もち米……………………2カップ
アズキ……………………80g
アズキのゆで汁＋水……約350ml
（炊飯かまの水位目盛 おこわ 2）
塩……………………少々



もち米に対する乾燥アズキの割合

つくり方

1 | アズキは、たっぷりの水でゆでます。一度ゆでこぼし、アクを抜いて、固ゆでにします。
（ゆで汁も残しておきます。）
2 | もち米は洗って、ザルに上げます。
3 | 電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに2を入れ、
アズキのゆで汁と水で水位目盛 おこわ 2 まで水加減し、塩を加えて、20分間浸漬します。
4 | 一度全体を軽く混ぜてからゆでアズキをのせます。
5 | 蓋をして メニュー を押して 炊き込み にセットし、炊飯 を押します。
6 | 炊きあがれば、全体を軽く混ぜ合わせます。

水位目盛おこわ2

★お正月などのお祝いの食卓には松・竹・梅等の抜き型で抜いても良いでしょう。

取扱説明書	RN-410TA-MCK RN-414TA-MCK RN-420TA-MCK	110800300111 110800300112 110800300113	13	26	02

玄米ごはん

●1升炊きの場合　1カップ〜4カップ
●1.4升炊きの場合　1カップ〜6カップ
●2升炊きの場合　2カップ〜8カップ
まで炊飯できます。

玄米は、米のモミ殻を取り除いたままのものです。
この電子ジャー付ガス炊飯器では玄米が自動炊飯できます。

玄米をおいしく炊くコツ

●玄米の浸漬は、マイコンで自動的にコントロールしますが、炊飯前に1時間以上、浸漬した方がよりおいしく炊けます。
●玄米ごはんは、圧力鍋で炊いた場合とはできあがりが異なります。

操作方法　メニュー を押して 玄米 にセットし、炊飯 を押します。

※「玄米ごはん」は、保温しないでください。

玄米ごはん

◆材料
玄米……………………3カップ
水…………炊飯かまの水位目盛 玄米 3

つくり方

1 | 玄米は、洗って電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに入れ、水位目盛 玄米 3 まで水加減します。
(一時間以上浸漬した方が、よりおいしく炊けます。)

2 | 蓋をして、メニュー を押して [illegible] にセットし、炊飯 を押します。

3 | 炊きあがれば、全体を軽く混ぜ合わせます。

水位目盛玄米3▶

おかゆ

全がゆ　●1升炊きの場合　0.5カップ〜2カップ
　　　　●1.4升炊きの場合　0.5カップ〜2カップ
　　　　●2升炊きの場合　0.5カップ〜2カップ
七分がゆ　●1升炊きの場合　0.5カップ〜1.5カップ
　　　　●1.4升炊きの場合　0.5カップ〜1.5カップ
　　　　●2升炊きの場合　0.5カップ〜2カップ
まで炊飯できます。

この電子ジャー付ガス炊飯器では、全がゆ、7分がゆが自動炊飯できます。

おかゆの炊き方

操作方法　メニュー を押して おかゆ にセットし、炊飯 を押します。

●「おかゆ」が炊きあがれば、全体を軽く混ぜ合わせます。

※「おかゆ」は、保温しないでください。

全がゆ

◆材料
米……………………2カップ
水………炊飯かまの水位目盛 おかゆ 全2

つくり方

米は、洗って電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに入れ、水を水位目盛 おかゆ 全2 まで加え、蓋をして、メニュー を押して おかゆ にセットし、炊飯 を押します。

水位目盛2▶ 2 1.5 0.5

7分がゆ

◆材料
米……………………1.5カップ
水……炊飯かまの水位目盛 おかゆ 7分1.5

つくり方

米は、洗って電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに入れ、水を水位目盛 おかゆ 7分 1.5まで加え、蓋をして、メニュー を押して おかゆ にセットし、炊飯 を押します。

水位目盛1.5▶ 1.5 0.5

9　10

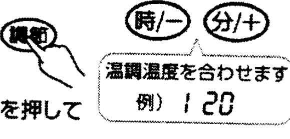
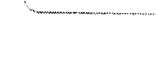
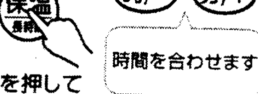
調理タイマー 詳しくは取扱説明書をよくお読みください。

メニュー を押して 調理タイマー にセット 時/－ 分/＋ 時間を合わせます ▶ 調節 を押して 時/－ 分/＋ 火力を合わせます 例）P: 0

▶ 調節 を押して 時/－ 分/＋ こげめを合わせます ▶ 炊飯 再加熱 ピッ で調理開始

ここがポイント 調理中に時間と火力を変更することができます。調理の様子を見ながら調節してください。（点火中は変更できません。）

温調調理タイマー 詳しくは取扱説明書をよくお読みください。


メニュー を押して 調理タイマー にセット ▶ 保温 を押して 時/－ 分/＋ 時間を合わせます

▶ 調節 を押して 時/－ 分/＋ 温調温度を合わせます 例）120 ▶ 炊飯 再加熱 ピッ で調理開始

ここがポイント 調理中に時間と温調温度を変更することができます。調理の様子を見ながら調節してください。（点火中は変更できません。）

11

ココア風味のホットケーキ



◈材料　4人分

ホットケーキミックス	190g
ココア	10g
卵	1コ
牛乳または水	150ml
クルミなどのナッツ類	適量
ぬり用バター	適量
粉砂糖	適量

設定 メニュー 温調調理タイマー　時間 30分　温調温度 100～120

※温調温度はお好みに応じて設定してください。

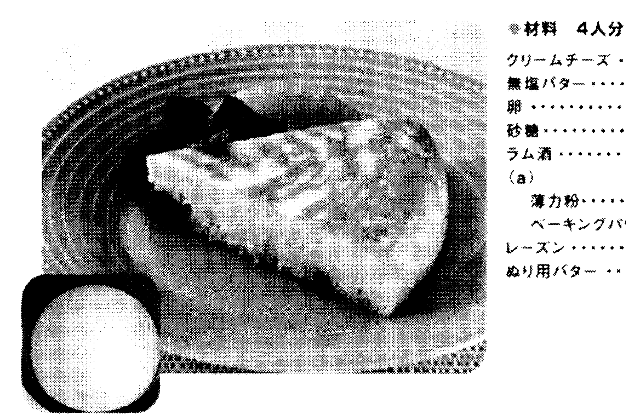
つくり方

1. ホットケーキミックスとココアを合わせてふるい、卵、牛乳または水を加え混ぜ合わせます。
2. お好みでローストしたナッツを加えて混ぜ合わせます。
3. 炊飯かまに薄くバターを塗り2を流し入れ、表面を平らにします。
4. メニュー で 調理タイマー を選び、保温 を押して30分にあわせ、調節 を押して温調温度をあわせ、炊飯 を押します。
5. 調理完了ブザーがなったら炊飯かまを取り出し、粗熱が取れたら割れないように気をつけてケーキを取り出します。仕上げに粉砂糖をふります。

●あつあつでもさましてもおいしく召し上がれます。
●プレーン生地にはハチミツとクリームチーズを加えたり、ナッツの代わりにバナナを加えてもよいでしょう。お好みの組み合わせでお試しください。

12

チーズ風味の蒸しケーキ



◈材料　4人分

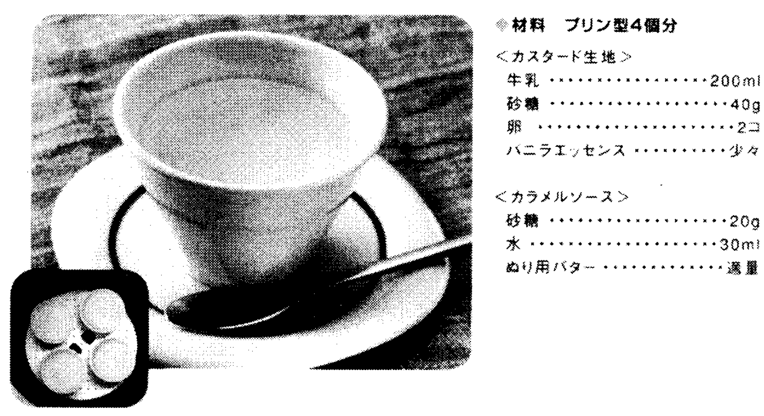
クリームチーズ・・・・・・・・・・・・・200g
無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2コ
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
ラム酒・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
(a)
　薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
　ベーキングパウダー・・・・小さじ1/3
レーズン・・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
ぬり用バター・・・・・・・・・・・・・・・適量

設定　メニュー　温調調理タイマー　時間　30分　温調温度　110～120
※温調温度はお好みに応じて設定してください。

つくり方

1. 卵は卵白と卵黄に分け、卵白はしっかりと泡立て、半量の砂糖を2～3回に分けて加え、さらに泡立てて、メレンゲを作ります。
2. クリームチーズはやわらかく練り、バターを加えてクリーム状に練ります。
3. 2に残りの砂糖、卵黄、ラム酒を加えて混ぜ、合わせてふるった(a)を加えて混ぜ、半分くらい混ざれば、1の半量を加えて混ぜます。
4. 残りの1を加えサックリと混ぜます。
5. 炊飯かまに薄くバターを塗り4を流し入れ、表面を平らにし湯洗いしたレーズンを散らします。
6. (メニュー)で 調理タイマー を選び、(保温)を押して30分にあわせ、(調節)を押して温調温度をあわせ、(炊飯)を押します。
7. 調理完了のブザーがなったら炊飯かまを取り出し、粗熱が取れたら割れないように気をつけてケーキを取り出します。冷やして食べるとよいでしょう。

カスタードプリン



◈材料　プリン型4個分

<カスタード生地>
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・200ml
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2コ
バニラエッセンス・・・・・・・・・・少々

<カラメルソース>
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・30ml
ぬり用バター・・・・・・・・・・・・・適量

設定　メニュー　調理タイマー　時間　8分　火力　P:0

つくり方

1. カラメルソースを作ります。砂糖と10mlの水を合わせ、火にかけて、茶褐色になれば残りの水を加えて火からおろします。
2. 1が熱いうちに、薄くバターをぬった型に入れ冷やしておきます。
3. カスタード生地を作ります。牛乳・砂糖を合わせ、80℃位にあたためて砂糖をとかします。
4. 卵を割りほぐし、3を加えて混ぜ、バニラエッセンスも加えて裏ごしを通します。
5. 4を2の型に入れます。
6. 炊飯かまに蒸し板をセットし、蒸し板が隠れない程度に水を入れ、5を並べます。
7. (メニュー)で 調理タイマー を選び、8分に合わせ(炊飯)を押します。
　調理時間は生地の温度や型の大きさにより異なりますので様子を見てください。
8. 調理完了のブザーがなったらそのまま5分間余熱で保温してから取り出します。

蒸し板 別売
製番：4016 0100 0100

調理時間は大きさによって異なりますので、様子を見ながら調節してください。

この他にも蒸し板を使ってふかしイモや肉まん、あんまんなどの蒸しものもおいしくできます。